



Schoko-Orangen-Cupcakes

Zutaten:

Für die Muffins:

200 g Zartbitter Kuvertüre
 100 g Schlagsahne
 75 g weiche Butter
 100 g Zucker
 3 Eier
 Saft einer Orange
 75 g Mehl
 ½ Päckchen Backpulver
 100 g karamellierte Mandeln
 1 Prise Salz
 3 bis 4 EL Grand Marnier (optional)

Für das Frosting:

250 g Mascarpone
 100 g Karamellcreme (selbstgemacht
 oder von „Bonne Maman“)

Für die Karamellcreme:

400 g Schlagsahne
 300 g Zucker

Für die karamellisierten Mandeln:

2 EL brauner Zucker
 100 g Mandeln (gehackt)

Für die kandierten Orangen:

1 große Orange
 180 ml Wasser
 350 g Zucker

Zusätzlich zum Dekorieren: Schokolade mit
 Orangengeschmack z.B. diese „Marabou
 Noblesse Apelsin Crisp“

Zubereitung:

1. *Zubereitungshinweis:* Die Karamellcreme, die karamellisierten Mandeln und die kandierten Orangen lassen sich prima auch schon einen Tag vorher zubereiten.
2. *Zubereitung der karamellisierten Mandeln:* Die Mandeln mit dem Zucker in einer Pfanne vermischen

Viele weitere Rezepte findest du unter: www.kathi-koestlich.de



- und bei mittlerer Hitze erwärmen.
3. Ihr solltet dabei bleiben und ständig rühren, denn die Mandeln können schnell schwarz und bitter werden.
 4. Sobald die Mandeln gleichmäßig gebräunt sind und angenehmen duften, die Pfanne vom Herd nehmen und die Mandeln auf einem großen Teller kalt werden lassen.
 5. *Zubereitung der Karamellcreme:* Die Sahne in einem kleinen Topf erhitzen.
 6. Den Zucker währenddessen in einem breiten Topf oder einer Pfanne unter ständigem Rühren goldbraun karamellisieren.
 7. Dann den Zucker mit der Sahne ablöschen. Bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten köcheln lassen. Ständig rühren, bis der Karamell gelöst ist.
 8. Nun nochmals weitere 5 bis 10 Minuten unter ständigem Rühren köcheln lassen, bis ihr die gewünschte Konsistenz erreicht habt.
 9. *Zubereitung der kandierten Orangen:* Die Orangen in dünne Scheiben schneiden, eventuell vierteln oder halbieren.
 10. Das Wasser mit dem Zucker aufkochen und die Orangenscheiben darin 20 bis 30 Minuten köcheln lassen, herausnehmen und abtropfen lassen.
 11. *Zubereitung des Frostings:* Für das Frosting müsst ihr einfach die Mascarpone und die Karamellcreme miteinander verrühren und kaltstellen.
 12. *Zubereitung der Muffins:* Heitzt den Ofen auf 150°C Umluft vor.
 13. Zuerst die Kuvertüre klein hacken. Dann die Sahne in einem kleinen Topf aufkochen und über die Kuvertüre gießen. Rühren, bis die Kuvertüre geschmolzen ist.
 14. Nun die Kuvertüre-Sahne-Mischung zusammen mit Butter, Salz und Zucker cremig schlagen.
 15. Die Eier nacheinander dazugeben. Danach Grand Marnier und Orangensaft unterrühren.
 16. Nun das Mehl mit dem Backpulver mischen und alles zu einem glatten Rührteig verrühren.
 17. Dann die Mandeln unterheben (Wenn ihr möchtet könnt ihr ein paar zurückhalten, um die Cupcakes zu dekorieren).
 18. Den fertigen Teig in die Muffinförmchen füllen und ab damit in den Ofen für etwa 20 bis 25 Minuten.
 19. Sobald die Muffins abgekühlt sind, könnt ihr mit dem Dekorieren beginnen. Füllt hierfür das Frosting in einen Spritzbeutel mit breiter Tülle und spritzt die Creme auf eure Muffins. Setzt nun ein Stück der kandierten Orange, ein kleines Stück der Orangen-Schokolade darauf und streut etwas der restlichen Mandeln darüber. Fertig!