



# Orangenlimonaden Cupcakes

Zeit gesamt  
🕒 1h 25min

Zubereitungszeit  
🕒 1h

Schwierigkeit  
👨‍🍳 Einfach



## Zutaten

für 12 Portionen

Zucker	150 g
Salz	
Weizenmehl, Type 405	200 g
Backpulver	1 TL
Eier	2 St.
Vanilleextrakt	2 TL
Sonnenblumenöl	150 ml
Orangenlimonade	150 ml
Quark 40 % Fett i.Tr.	250 g
Puderzucker	60 g
Orangenpaste	1 TL
Lebensmittelfarbe, rot	1 g
Lebensmittelfarbe, gelb	1 g
Schlagsahne	200 g
San-apart	4.5 TL
Orangen	1 St.

## Zubereitung



### Küchenutensilien

große Schüssel, Schneebesen, Handrührgerät mit Schneebesen, Spritzbeutel, Muffinform, Eisportionierer, Lochtülle, Papierförmchen

### 1. Vorbereitung

Heize den Ofen auf 190 °C O/U vor und setze Papierförmchen in eine Muffinform.

### 2. Muffins

Vermische den Zucker, 1 Prise Salz, das Mehl und Backpulver miteinander. Verrühre die Eier, 1 TL Vanilleextrakt, das Sonnenblumenöl und die Orangenlimonade in einer zweiten Schüssel miteinander. Rühre dann die trockenen Zutaten kurz ein, bis sich alles verbunden hat.

Tipp: Verwende mein Backmehl statt Mehl und Backpulver, das Backpulver ist dort bereits enthalten.

### 3. Muffins backen

Gib den Teig mit einem großen Portionierer in die Papierförmchen und backe die Muffins im vorgeheizten Ofen bei 190 °C O/U für etwa 20-25 Minuten. Nimm sie aus dem Ofen und der Form und lasse sie auf einem Gitter vollständig abkühlen.

### 4. Sahnecreme

Verrühre den Quark mit dem Puderzucker, 1 TL Vanilleextrakt und der Orangenpaste cremig. Färbe die Creme mit den Lebensmittelfarben ein. Gieße die Sahne langsam dazu und schlage die Creme mit San-apart steif. Fülle die Sahnecreme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (16 mm).

### 5. Sahnecreme

Spritze die Creme dekorativ auf die abgekühlten Muffins. Stelle sie bis zum Servieren

kalt. Schneide die Orange in Scheiben und diese in Viertel, tupfe sie leicht mit einem Küchentuch ab, damit sie nicht zu nass sind. Schneide nach Belieben die Papiertrinkhalme in drei Teile und dekoriere die Cupcakes zum Servieren mit den Orangenscheiben und Trinkhalmen. Viel Spaß beim Nachbacken, deine Sally!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	296 kcal
Kohlenhydrate	38 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	14 g