



Orangen-Schoko-Cupcakes

Extra schokoladig mit feiner Orange und luftiger Mousse au Chocolat als Topping – so verzaubern diese Cupcakes garantiert jeden Ihrer Gäste.

Zutaten

16 Portionen

255 g Mehl
2 gestrichene TL Backpulver
50 g Backkakao
1 Prise Byodo Meersalz
2 Eier
1 EL Orangenabrieb
1 Pck. Vanillezucker
200 g Rohrohrzucker, braun
65 g Byodo Back-Öl Klassik
255 ml Milch
Topping
1 Pck. Byodo Mousse au Chocolat
100 ml Milch, kalt
250 ml Sahne, kalt
2 EL Puderzucker

Muffinblech
Papier-Muffinformen
Spritzebeutel
etwas Kakaopulver
Zesten einer Orange

Zubereitung

Backofen auf 185 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Mehl, Backpulver, Kakaopulver und Salz in eine Schüssel sieben und mit dem Schneebesen luftig verrühren. Eier in einer zweiten Schüssel zusammen mit Orangenzesten und den drei Zuckersorten leicht schaumig schlagen, Back-Öl unterrühren. Die trockenen Zutaten abwechselnd mit der Milch auf drei Etappen unter die Ei-Masse rühren, bis ein glatter Teig entsteht.

Muffinblech mit Förmchen auskleiden und diese zu etwa $\frac{3}{4}$ mit dem Teig füllen. Auf der mittleren Schiene für etwa 20 Minuten in den vorgeheizten Ofen schieben, bis die Oberfläche der Böden bei sanftem Druck zurück federt. Gebackene Cupcakes kurz in der Form abkühlen lassen. Anschließend herauslösen und zum vollständigen Auskühlen auf ein Kuchengitter stellen.

Mousse au Chocolat mit den restlichen Zutaten nach Packungsanweisung zubereiten und kühl stellen. Sobald die Cupcakes vollständig abgekühlt sind, Creme in einen Spritzbeutel mit gewünschter Tülle geben und gleichmäßig aufspritzen. Cupcakes optional mit Kakaopulver und frischen Orangenzesten dekorieren.