

## "Orangen-Cup Cake mit Schokocreme" von S. Rehbein, Westerholz

### Teig:

**2 Eier**

**175 g Mehl**

**150 g Zucker**

**1 P. Vanillezucker**

**3 TL Backpulver**

**175 g Butter**

**geriebene Schale einer Orange**

**3 EL Orangensaft**

### Schokocreme:

**100 g Zartbitter-Schokolade**

**50 g Butter**

**300 g Puderzucker**

**2-3 EL Orangensaft**

Eier verquirlen.

Mehl und Backpulver sieben.

Restliche Zutaten hinzugeben und zu einem Teig verkneten.

12'er Muffinform mit Papierförmchen auslegen und Teig hineinfüllen.

15-20 min im vorgeheizten Backofen bei 190°C U-/Oberhitze backen.

Muffins in der Form 5 Minuten ruhen lassen und anschließend auf einem Küchengitter zum Abkühlen geben.

Für die Schokocreme die Zartbitterschokolade und Butter schmelzen. Puderzucker und Orangensaft hinzugeben. Zu einer spritzfähigen Masse glattrühren.

Den abgekühlten Muffins mit einem scharfen Messer den Deckel abschneiden und halbieren.

Schokocreme auf die unteren Muffinhälften spritzen. Die halbierten Scheiben als Ohren senkrecht aufstecken.

Nach Belieben weiter verzieren.

© by [www.kuchen-aktuell.de](http://www.kuchen-aktuell.de)

Kuchenrezepte, Backrezepte, Rezepte für Torten, Muffins und viele andere leckere Sachen.