Orangen-Küchlein

Die Orangen-Küchlein schmecken wunderbar saftig. Das Rezept für die fruchtigen Muffins gelingt ganz einfach.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 45 min

Zutaten

1 Stk.	Bio Orange
3 Stk.	Eier
100 g	Butter
1 TL	Zimt
120 g	Zucker
240 g	Weizenmehl (glatt)
0.5 Packungen	Backpulver
125 ml	Orangensaft
50 g	Schokolade
	Butter (für das Muffinblech)

Zubereitung

1. Für die **Orangen-Küchlein** die Orange gründlich waschen und die Schale abreiben. Schälen, die weiße Haut mit einem Messer entfernen und das Fruchtfleisch in kleine dünne Scheiben schneiden.

2. Den Backofen auf 180 C° Ober-/Unterhitze vorheizen und das Muffinblech mit Butter einfetten.

3. Die Eier mit Butter, Zucker und Zimt in einer Schüssel schaumig rühren. Das Mehl mit Backpulver versieben und unter die Masse heben. Zuletzt Orangenstücke, Orangensaft und Abrieb hinzugeben und verrühren.

4. Die Masse in die Förmchen gießen und im Backofen zirka 20 Minuten backen. Vom Ofen

nehmen und abkühlen lassen.

5. Die Schokolade über ein Wasserbad schmelzen. Danach die Küchlein kopfüber in die Schokolade tunken und trocknen lassen.

Unsere Empfehlung
ofenfesten Förmchen
200ml aus Keramik

hier bestellen

Tipp

Die Orangen-Küchlein auf Teller servieren, je nach Belieben mit einer Orangenscheibe dekorieren und mit Schokospäne und Orangenabrieb garnieren.