

# 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. <a href="#">Eier</a>
100 g <a href="#">Butter</a>
1 TL Zimt
120 g <a href="#">Zucker</a>
240 g Weizenmehl (glatt)
0.5 Packungen Backpulver
125 ml Orangensaft
50 g <a href="#">Schokolade</a>
<a href="#">Butter</a> (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.