

Orangen-Vanille-Cupcakes

Die Orangen-Vanille-Cupcakes mit Meringue Buttercreme Frosting sind der Renner auf jeder Party. Dieses Rezept macht jede Party zum Highlight.

Verfasser: barbarabaecker

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

1 Stk. Muffinform (Mini 24 Stück)

Cupcakes

75 g Butter (weich)
85 g Zucker
1 Stk. Vanilleschote (nur ausgekratztes Mark)
1 Prise Salz
1 Stk. Ei
1 Stk. Orange (1/3 abgeriebene Schale, ca. 30ml Saft)
40 ml Schlagobers
135 g Mehl
1 TL Backpulver
1 TL Natron

Frosting (Swiss Meringue Buttercream)

2 Stk. Eiweiß (frisch)
100 g Zucker
170 g Butter (sehr weich / Zimmertemperatur)

Zubereitung

1. Für die **Orangen-Vanille-Cupcakes** beginnen wir damit, das Mini Cupcakes Blech mit Butter auszustreichen und mit Mehl zu bestäuben oder mit Papierbackförmchen zu belegen. Der

Ofen sollte auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorgeheizt werden, um die Cupcakes perfekt zu backen.

2. Für den Teig vermischen wir Butter, Zucker, Vanillemark, Salz und Orangenschale und schlagen alles schaumig. Anschließend geben wir das Ei hinzu und rühren weiter, bis die Masse hell und luftig ist. Eine Mischung aus Orangensaft und Rahm wird nun zur Masse hinzugefügt und kurz mit niedriger Geschwindigkeit weitergerührt. Mehl, Backpulver und Natron werden gemischt und dann hinzugefügt, um alles kurz zu einer glatten Teigmasse zu verrühren. Füllen wir den Teig jetzt gleichmäßig in die Vertiefungen des Mini Cupcakes Blechs.
3. Die Cupcakes werden jetzt für ca. 15 Minuten auf mittlerer Schiene gebacken, Stäbchenprobe machen. Danach lassen wir sie kurz im Blech abkühlen und legen sie dann auf ein Gitter, um sie vollständig auskühlen zu lassen.
4. Für das Frosting geben wir Eiweiß und Zucker in eine hitzeverträgliche Schüssel, die gut auf eine Pfanne passt. In der Pfanne bringen wir Wasser zum Sieden und setzen die Schüssel so auf, dass der Boden das Wasser nicht berührt. Wir rühren die Eiweiß-Zucker-Mischung so lange mit einem Löffel um, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat. Das dauert etwa 5 Minuten.
5. Sobald kein Zucker oder Körnchen mehr spürbar sind, nehmen wir den Mixer oder stellen die Schüssel unter die Küchenmaschine und schlagen die Masse so lange, bis sie ausgekühlt ist. Das dauert ungefähr 10 Minuten und die Eiweißmasse wird dabei sehr steif und glänzend. Nun geben wir Stück für Stück die weiche Butter hinzu und rühren weiter, bis sich eine homogene Masse bildet. Anfangs kann die Buttercreme etwas grieslig und wie geschieden wirken, aber sie wird sich mit Weiterrühren zu einer geschmeidigen Creme verbinden, die weniger süß ist und nicht so zwischen den Zähnen knirscht wie gewöhnliche Buttercreme.
6. Wir können die Swiss Meringue Cream mit 1-2 EL Orangensaft und/oder etwas abgeriebener Orangenschale zusätzlich aromatisieren und nach Wunsch mit Lebensmittelfarbe einfärben. Das Frosting können wir nun in einen Spritzbeutel geben und hübsch auf die Cupcakes aufspritzen.

Tipp

Die Swiss Meringue Buttercream hält sich problemlos auch ohne Kühlung einige Stunden. Wenn man sie länger aufbewahren möchte - d. h. 2-3 Tage - soll sie bis zum Gebrauch im Kühlschrank gelagert werden. Damit sie anschließend wieder geschmeidig wird, muss man sie rechtzeitig bei Zimmertemperatur wieder weich werden lassen. Wer den Aufwand der Swiss Meringue Buttercream scheut, kann auch eine einfache Buttercreme oder ein Frischkäsefrosting für die Orange-Vanilla-Cupcakes verwenden.