

**- ANZEIGE -**

Diese Cupcakes sind einfach Sommer pur. Mit diesen kleinen Törtchen könnt ihr euch das Urlaubsfeeling einfach nach Hause holen. Der luftige Teig wird mit Orangenlimonade gebacken und die fruchtige Creme mit Orangenpaste verfeinert. Wenn ihr Zitronen lieber mögt könnt ihr sie auch mit Zitronenlimonade backen.



Zubereitungszeit
60 Minuten



Back-/Kochzeit
20 Minuten



Temperatur + Heizart
190 °C O/U

PORTIONSRECHNER:

Stück: 12

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 190 °C O/U vor und setze Papierförmchen in eine Muffinform.

MUFFINSTEIG

Vermische die trockenen Zutaten miteinander. Verrühre die flüssigen Zutaten in einer zweiten Schüssel miteinander. Rühre dann die trockenen Zutaten kurz ein, bis sich alles verbunden hat.



Verwende mein Backmehl statt Mehl und Backpulver, das Backpulver ist dort bereits enthalten.

MUFFINS BACKEN

Gib den Teig mit einem großen Portionierer in die Papierförmchen und backe die Muffins im vorgeheizten Ofen bei 190 °C O/U für etwa 20-25 Minuten. Nimm sie aus dem Ofen und der Form und lasse sie auf einem Gitter vollständig abkühlen.

CREME

Verrühre den Quark mit dem Puderzucker, Vanilleextrakt und der Orangenpaste cremig. Färbe die Creme mit den Lebensmittelfarben ein. Gieße die Sahne langsam dazu und schlage die Creme mit San-apart steif. Fülle die Sahnecreme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (16 mm).

DEKORATION

Spritze die Creme dekorativ auf die abgekühlten Muffins. Stelle sie bis zum Servieren kalt. Schneide die Orange in Scheiben und diese in Viertel, tupfe sie leicht mit einem Küchentuch ab, damit sie nicht zu nass sind. Schneide nach Belieben die Papiertrinkhalme in drei Teile und dekoriere die Cupcakes zum Servieren mit den Orangenscheiben und Trinkhalmen. Viel Spaß beim Nachbacken, deine Sally!

MUFFINS:

- ☐ **150 g** Zucker
- ☐ **1 Pr.** Salz
- ☐ **200 g** Mehl
- ☐ **1 TL** Backpulver
- ☐ **2** Eier
- ☐ **1 TL** Vanilleextrakt
- ☐ **150 g** Sonnenblumenöl
- ☐ **150 g** Limonade (Orange)

CREME:

- ☐ **250 g** Quark
- ☐ **60 g** Puderzucker
- ☐ **1 TL** Vanilleextrakt
- ☐ **1 TL** Orangenpaste
- ☐ **1 g** Lebensmittelfarbpaste (rot)
- ☐ **1 g** Lebensmittelfarbpaste (gelb)
- ☐ **200 g** Sahne
- ☐ **4.5 TL** San-apart

DEKORATION:

- ☐ **1** Orange
- ☐ **4** Papiertrinkhalme (nach Belieben)

ORANGENLIMONADEN CUPCAKES / BACKEN MIT SALLY UND LIDL #127



Achte darauf die Dekoration erst kurz vor dem Servieren auf die Cupcakes zu setzen, damit sie nicht durchweicht. Gekühlt und ohne Dekoration sind die Cupcakes 2 Tage haltbar.