

## Mini Orangen-Cupcakes

### Zutaten für 24 Stück (4.5 x 2 cm Form)

120	g	Mehl	
60	g	Mandelmehl od. sehr fein geriebene Mandeln	
140	g	Zucker	
1	TL	Backpulver	
2	Prisen	Salz	Mehl bis Salz mischen.
1		Orange	Abrieb zum Mehl geben.
1	dl	Orangensaft	
2	EL	Grand Marnier	
1	TL	Vanillepaste	
2		Eier	
80	g	Butter, flüssig, kalt	Alles mit dem Mehl zu einem glatten Teig ver- rühren.
2	EL	Butter, flüssig	Muffinform ausbuttern.
		Mehl	Förmchen mit Mehl bestäuben.

1-2 kleine «Caramel-  
Würfel» pro Cupcake in  
den Teig drücken

Förmchen mit Hilfe eines Spritzsacks bis zu  $\frac{3}{4}$   
mit Teig füllen.

Cupcakes in der Mitte des vorgeheizten Ofens  
bei 200°C 12-15 Minuten goldgelb backen.

Cupcakes vor dem Stürzen etwa 15 Minuten in  
der Form auskühlen lassen.

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen  
oder anderweitig verzieren.

