

Saftige Upside-Down Orangen-Küchlein

Rezept von Nicoles Zuckerwerk

Zutaten:

1,5 kleine Bio-Orangen oder Bio-Blutorangen
90g Mehl
15g Speisestärke
1/2 TL Backpulver
1 Ei (M)
55g Zucker + 1 EL zum Bestreuen
1 TL Vanilleextrakt oder 1 P. Vanillezucker
1 Prise Salz
50g Naturjoghurt, 10% Fett
1 EL Öl

zum Tränken

60ml Saft oder Alkohol nach Wahl

zum Bestreichen

1 EL Konfitüre (Aprikose, Pfirsich, Orange...)



Zubereitung:

Den Backofen vorheizen: 180° O/U Hitze.

Die Schale der halben Bio-Orange fein abreiben und den Saft auspressen. Die andere Orangen in ca. 5mm dicke Scheiben schneiden (6-7 Scheiben werden benötigt). Das Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen und kurz zur Seite stellen.

6 bis 7 Mulden eines klassischen Muffinbleches einfetten und auf den Boden je eine Orangenscheiben legen. Sollten die Scheiben zu groß sein, einfach eine Spalte aus der Orangenscheibe ausschneiden.

Für den Teig das Ei mit Zucker, Vanilleextrakt und Salz 5 Minuten hellcremig aufschlagen. Den Joghurt, Orangenschalenabrieb, Orangensaft und Öl dazu geben und gut einrühren. Zuletzt das Mehlgemisch auf den Teig sieben und kurz unterrühren.

Die Orangenscheiben in den Muffinmulden mit Zucker bestreuen, darauf den Teig verteilen und die Küchlein 22 - 25 Minuten backen.

TIPP: Mulden nicht zu voll, höchstens zu 3/4 füllen, lieber ein 7. Törtchen backen.

Die Küchlein im Muffinblech tränken, vollständig abkühlen lassen, dann erst herausstürzen. Die abgekühlten Küchlein werden noch mit Konfitüre bestrichen. Dazu die Konfitüre leicht erhitzen und die Küchlein damit bestreichen. Viel Spaß beim Nachbacken!