

● Schokoladenkuchen

Für den Kindergeburtstag

- Fett mit Zucker schaumig schlagen. Die Eier trennen, das Eiweiß mit einer Prise Salz zu festem Eischnee schlagen.
- Eigelb, Mehl und Backpulver unter die Butter rühren. Kakaopulver zum Teig geben und alles gut verrühren. Zum Schluss den Eischnee unter den Teig heben.
- Den Backofen auf 160 Grad vorheizen. Eine Springform mit etwas Butter einfetten, mit Mehl ausstäuben. Den Teig in die Form füllen und im Ofen (Mitte, Umluft) ca. 35 Minuten backen. Den Schokoladenkuchen in der Form auskühlen lassen. In mundgerechte Stücke schneiden nach Belieben.

► Für einen Kuchen

- 200 g Butter (laktosefrei)
- 50 g Vollrohrzucker
- 6 Eier
- 1 Prise Salz
- 250 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 6 EL reines Kakaopulver
- Butter und Mehl für die Form



Orangenmuffins

Winterlich

- Butter und Zucker schaumig schlagen. Die Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, löffelweise unter den Teig rühren. Die Milch nach und nach zum Teig geben und alles cremig rühren. Orangenschale und Zimt unter den Teig mischen.
- Backofen auf 180 Grad vorheizen. Ein Muffinblech mit Muffinförmchen auslegen, den Teig bis knapp unter den Rand einfüllen. Die Muffins im Ofen (Mitte, Umluft) ca. 35 Minuten backen. Die Muffins auskühlen lassen und mit der Orangenbuttercreme bestreichen.
- Für die Buttercreme: 100 g weiche Butter mit 6 EL Frischkäse und 2 EL abgeriebener Schale einer unbehandelten Orange mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Die Creme mit einem Messer auf die Muffins streichen. Bis zum Servieren kalt stellen.

Tipp

Rühren Sie 4 EL Orangenmarmelade in den Teig. Durch die Marmelade werden die Muffins noch saftiger.

► Für 12 Muffins

- 80 g Butter (laktosefrei)
- 5 EL Vollrohrzucker
- 3 Eier
- 250 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 250 ml Milch (laktosefrei)
- 4 EL abgeriebene Schale einer unbehandelten Orange
- 1 TL Zimt
- außerdem:
- 1 Muffinblech und
- 12 Papierförmchen

► Für die Creme

- 100 g Butter (laktosefrei)
- 6 EL Frischkäse (laktosefrei)
- 2 EL abgeriebene Schale einer Orange