



Orangen-Upside-Downies

Für 12 Stück

*Beim Anblick dieser fruchtigen Törtchen sind wir das Gegenteil von down.
Besonders lecker schmecken sie mit einem Klecks Vanillesoße!*

4 Orangen

125 g Orangenmarmelade

50 g + 75 g Zucker

2 EL Rum

125 g weiche Butter

1 Päckchen Vanillezucker

3 Eier

275 g Mehl

1 gehäufte TL Backpulver

3 Orangen schälen, in einzelne Spalten trennen.

Orangenspalten quer halbieren.

Mit Marmelade, 50 g Zucker und Rum in einem Topf ca. 20 Minuten köcheln,
bis die Flüssigkeit fast verkocht ist.

Die übrige Orange auspressen.

Ofen vorheizen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C).

Mulden eines Muffinblechs (12 Mulden) fetten.

125 g Butter, 75 g Zucker und Vanillezucker mit den Schneebesen
des Rührgeräts cremig rühren.

Eier nacheinander unterrühren. Mehl und Backpulver mischen.

Mit Orangensaft in die Butter-Zucker-Mischung rühren.

Orangenkompott in die Mulden verteilen.

Teig darauf geben und im heißen Ofen ca. 20 Minuten backen.

Herausnehmen und sofort auf ein Blech
oder eine große Kuchenplatte stürzen.

Warm oder kalt servieren,

z. B. mit Vanillesoße oder Vanilleeis

Gutes Gelingen und einen ebensolchen Appetit !!



