

Schokotropfen mit Orangencreme

Zutaten für ca. 30 Stück:

250 g zimmerwarme Weihenstephan Die Streichzarte ungesalzen
140 g Puderzucker
180 g Mehl
50 g Kakao
2 Eier und 1 Eigelb (M)

Für die Füllung:

200 ml Orangensaft (nach Belieben 2 cl davon durch Orangenlikör ersetzen)
1/2 Pck. Sahnepuddingpulver
3 EL Orangenmarmelade oder 40 g Zucker
2 TL geriebene Orangenschale
150 g zimmerwarme Weihenstephan Die Streichzarte ungesalzen

1. Weihenstephan Die Streichzarte mit dem Puderzucker weiß-schaumig aufschlagen, das dauert mit dem Rührgerät 6-8 Minuten. Mehl und Kakao mischen, einen Löffel davon unterrühren, dann nacheinander Eier und Eigelb dazugeben. Restliche Mehlmischung kurz unterheben.

2. Backofen auf 180 Grad vorheizen (Umluft 160 Grad). Zwei Bleche mit Backpapier auslegen, mit einem Teelöffel oder einem Spritzbeutel mit Lochtülle kleine Teigtupfen auf die Backpapiere setzen. Nacheinander auf der mittleren Schiene im Ofen jeweils 8-10 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen, vom Blech ziehen.

3. 3 EL Orangensaft mit Puddingpulver verrühren, den Rest mit Orangenmarmelade aufkochen. Puddingmischung unterrühren, nach Packungsanweisung kochen, vom Herd nehmen, Orangenschale unterrühren und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Die Streichzarte mit dem Rührgerät cremig schlagen, Pudding löffelweise nach und nach unterheben. Jeweils 2 Schokotropfen mit etwas Orangencreme zusammensetzen. Im Kühlschrank aufbewahren.

Zeit: 30 Minuten

Kühlzeit: 1 Stunde

Backzeit: 10 Minuten