

Rezept

Zitronen-Mohn-Cupcakes

Ein Rezept von Zitronen-Mohn-Cupcakes, am 23.04.2024

Zutaten

40 g gemahlener Mohn	½ Pck. Backpulver (8 g)
175 g Mehl	160 g weiche Butter
150 g Zucker	3 Eier
2 EL Naturjoghurt	80 ml + 1 EL Zitronensaft
75 g Lemon Curd (aus dem Glas) abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone	125 g Doppelrahmfrischkäse
12 Papierförmchen	300 g gesiebter Puderzucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 390 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 180° vorheizen. Je ein Papierförmchen in die Vertiefungen des Muffinblechs setzen.
2. Für den Teig den Mohn in einer Pfanne ohne Fett kurz rösten, abkühlen lassen. Das Backpulver mit dem Mehl und 30 g Mohn mischen. 80 g Butter und den Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts in ca. 5 Min. cremig rühren. Die Eier einzeln unterrühren. Die Mehlmischung im Wechsel mit dem Joghurt und 80 ml Zitronensaft kurz unterrühren.
3. Die Hälfte des Teiges in die Förmchen füllen. Je 1 geh. TL Lemon Curd daraufgeben und mit dem übrigen Teig bedecken. Im Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen. Cupcakes herausnehmen, kurz abkühlen lassen, aus dem Blech lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
4. Für das Topping die übrige Butter und den Frischkäse mit den Quirlen des Handrührgeräts glatt rühren. Die Zitronenschale und 1 TL Zitronensaft unterrühren, den Puderzucker nach und nach einrühren. Das Topping auf höchster Stufe fluffig schlagen. Auf die Cakes streichen und mit dem übrigen Mohn bestreuen.