



Back-Special: Zitronen-Mohn-Cupcakes

mit Zucchini und Frischkäse-Frosting



ca. 40min



2 Personen

Diese locker-leichten Cupcakes markieren zu Recht den Auftakt unserer Back-Specials im Mai - ein Blick reicht, um zu wissen, warum! Der Teig ist dank der extra Gemüseeinlage wunderbar fluffig und zugleich zitronig-frisch, und das cremige Frosting mit Frischkäse und Puderzucker setzt dem Werk die Krone auf. Will man aber wissen, wie sie schmecken, reicht ein Blick natürlich nicht aus: Da muss man schon reinbeißen!

Was du von uns bekommst

- 1 Zucchini
- 150g Weizenmehl ¹
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 unbehandelte Zitrone
- 200g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Päckchen Blaumohn
- 2 Bio-Eier ³
- 1 Packung Frischkäse ⁷
- 50g Puderzucker

Was du zu Hause benötigst

- 50g Butter ⁷
- 100ml Pflanzenöl
- Salz

Küchenutensilien

- Backofen
- Muffin-Backform
- 12 Papier-Muffinförmchen
- Handrührgerät
- Küchenwaage
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Kochtipp

Dieses Rezept ergibt 12 Cupcakes.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 238kcal, Fett 15.6g, Kohlenhydrate 21.9g, Eiweiß 3.0g



1. Zutaten vorbereiten

Den Backofen auf 190°C (170°C Umluft) vorheizen. 50g Butter aus dem Kühlschrank nehmen. Die **Zucchini** grob raspeln und über einem Sieb möglichst viel Flüssigkeit herausdrücken, dann die **Zucchini raspel** abtropfen lassen. Die Muffinförmchen in der Muffin-Backform verteilen. **Tipp:** Wer eine kleinere Muffinform hat, backt in mehreren Vorgängen und hält den **Teig** im Kühlschrank kühl.



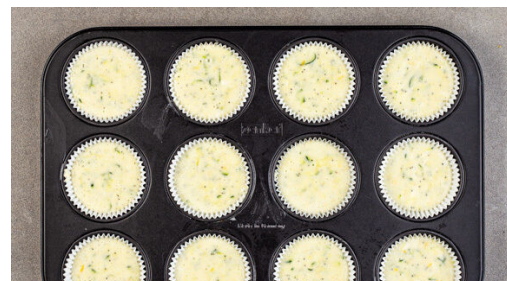
4. Teig zubereiten

Den **Blaumohn**, die **Eier**, **1EL Zitronensaft** und 100ml Pflanzenöl in die **Zucker-Mischung** geben und mit einem Handrührgerät 2-3Min. rühren, bis der **Teig** hell und schaumig wird. Anschließend die **Zucchini raspel** einrühren, dann die **Mehl-Mischung** vorsichtig unterheben.



2. Mehl vermengen

120g Mehl mit **2TL Backpulver** und 1 kräftigen Prise Salz vermengen.



5. Cupcakes backen

Die Muffin-Förmchen zu 2/3 mit dem **Teig** befüllen und im Ofen 18-20Min. backen, bis die **Cupcakes** goldbraun sind. **Tipp:** Für eine Garprobe mit einem Zahnstocher in einen **Cupcake** stechen. Wenn kein **Teig** am Zahnstocher haften bleibt, sind die **Cupcakes** durchgebacken.



3. Zucker verrühren

Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. **120g Zucker** mit dem **Vanillezucker** und der **Zitronenschale** ca. 1Min. verrühren, bis der **Zucker** feucht aussieht und nach **Zitrone** riecht.



6. Frosting zubereiten

Die angewärmte Butter mit dem **Frischkäse** vermengen und mit dem Handrührgerät in 2-3Min. schaumig aufschlagen. Die **1/2 des Puderzuckers** oder mehr nach Geschmack, **1EL Zitronensaft** und 1 Prise Salz zugeben und 2-3Min. weiter rühren, bis das **Frosting** cremig ist. Die **Cupcakes** abkühlen lassen, aus der Form nehmen, mit dem **Frosting** bestreichen und servieren.