



Zitronen-Mohn-Cupcakes

mit Zucchini und Crème-fraîche-Frosting



ca. 40min



3-4 Personen

Ein Blick reicht, um von diesen locker-leichten Cupcakes verführt zu werden! Der Teig ist dank der extra Gemüseeinlage wunderbar fluffig und zugleich zitronig-frisch, und das cremige Frosting mit Crème fraîche 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!

- 2 Zucchini
- 300g Weizenmehl ¹
- 2 Päckchen Backpulver
- 2 unbehandelte Zitronen
- 400g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 2 Päckchen Blaumohn
- 4 Bio-Eier ³
- 3 Becher Crème fraîche ⁷
- 3 Päckchen Puderzucker

- 200ml Pflanzenöl
- Salz

- Backofen
- 2 Muffin-Backformen
- 24 Papier-Muffinförmchen
- Handrührgerät
- Küchenwaage
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

Kochtipp

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 263kcal, Fett 18.7g,
Kohlenhydrate 21.0g, Eiweiß 3.2g



1. Zutaten vorbereiten

Den Backofen auf 190°C (170°C Umluft) vorheizen. Die **Zucchini** grob raspeln und über einem Sieb möglichst viel Flüssigkeit herausdrücken, dann die **Zucciniraspel** abtropfen lassen. Die Muffinförmchen in den Muffin-Backformen verteilen. **Tipp:** Wer kleinere Muffinformen hat, backt in mehreren Vorgängen und hält den **Teig** im Kühlschrank kühl.



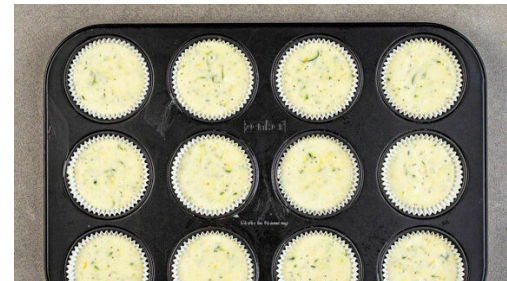
4. Teig zubereiten

Den **Blaumohn**, die **Eier**, **2EL Zitronensaft** und 200ml 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

240g Mehl mit **2EL Backpulver** und $\frac{1}{2}$ TL Salz vermengen.



5. Cupcakes backen

Die Muffin-Förmchen zu $\frac{2}{3}$ 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 **Zitronenschalen** abreiben, dann die **Zitronen** halbieren und auspressen.
240g Zucker mit dem **Vanillezucker** und der **Zitronenschale** ca. 1Min. verrühren, bis der **Zucker** feucht aussieht und nach **Zitrone** riecht.



6. Frosting zubereiten

Den **Frischkäse**, den **Puderzucker**, **1EL Zitronensaft** oder mehr nach Geschmack und 1 Prise Salz mit dem Handrührgerät in 2-3Min. schaumig aufschlagen, bis das **Frosting** cremig ist. Die **Cupcakes** abkühlen lassen, aus den Formen nehmen, mit dem **Frosting** bestreichen und servieren.