



## Zitronen-Mohn-Cupcakes

mit Zucchini und cremigem Frosting



ca. 40min



2 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 süße 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!

## Was du von uns bekommst

- 1 Zucchini
- 150g Weizenmehl <sup>1</sup>
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 unbehandelte Zitrone
- 200g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Päckchen Blaumohn
- 2 Bio-Eier <sup>3</sup>
- 2 Becher Crème fraîche <sup>7</sup>
- 25g Puderzucker

## Was du zu Hause benötigst

- 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.

### Kochtipps

Dieses Rezept ergibt 12 Portionen.

### Allergene

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

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 344kcal, Fett 19.1g, Kohlenhydrate 40.3g, Eiweiß 3.1g



### 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 **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.



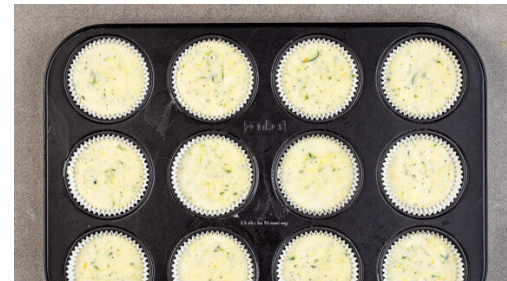
### 4. Teig zubereiten

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  $\frac{2}{3}$  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 **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 **Crème fraîche** mit dem Handrührgerät in 2-3Min. schaumig aufschlagen. Die **½ des Puderzuckers**, **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.