



Special: Zitronen-Mohn-Cupcakes

mit Ricotta-Johannisbeer-Guss



30-40min



2 Personen

Für einen leckeren Cupcake findet man doch immer eine gute Ausrede! Ob als kleine Aufmerksamkeit für liebe Kolleginnen und Kollegen im Büro, zum Kaffeekränzchen am Nachmittag oder einfach nur so (ein Vorteil des Erwachsenseins!) – diese fluffigen Cupcakes mit Zitrone und Mohn sind einfach göttlich. Innen schön saftig, weil sie mit Joghurt zubereitet werden, und extra fruchtig dank leckerer Marmelade im Ricotta-Topping!

Was du von uns bekommst

- 1 Packung Butter ⁷
- 2 unbehandelte Zitronen
- 2 Eier ³
- 1 Becher Joghurt ⁷
- 1 Packung Weizenmehl ¹
- 1 Päckchen Backpulver
- 2 Päckchen Blaumohn
- 1 Packung Ricotta ⁷
- 1 Päckchen Schwarze Johannisbeermarmelade

Was du zu Hause benötigst

- 200g Zucker
- Salz
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Muffin-Backform
- Handrührgerät
- Küchenwaage
- Küchenreibe
- Zitronenpresse
- Sieb

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 261kcal, Fett 13.4g, Kohlenhydrate 29.4g, Eiweiß 5.2g



1. Butter schaumig rühren

Den Backofen auf 180°C Umluft (200°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Butter** in kleine Würfel schneiden und 2-3Min. im Ofen oder 20Sek. in der Mikrowelle erwärmen, aber nicht schmelzen. Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitronen** halbieren und auspressen. Die **Butter** mit 200g Zucker, der **Zitronenschale** und 1 Prise Salz mit einem Handrührgerät schaumig rühren.



4. Form befüllen

Die Mulden einer Muffin-Backform mit etwas Pflanzenöl fetten. **Tipp:** Wer hat, kann stattdessen auch Papier-Muffinförmchen verwenden. Den **Teig** gleichmäßig auf die Mulden verteilen.



2. Eier und Joghurt zugeben

Die **Eier** nacheinander unterrühren, dann den **Joghurt** zugeben und glatt rühren.



3. Teig fertigstellen

Das **Mehl** und die **1/2 des Backpulvers** auf den **Teig** sieben und z. B. mit einem Küchenspatel untermengen. Ca. **3/4 des Blaumohns** unter den **Teig** mischen, der **Blaumohn** sollte möglichst gleichmäßig verteilt sein.



5. Muffins backen

Die **Muffins** ca. 25Min. auf der mittleren Schiene backen. Mit einem Zahnstocher prüfen, ob die **Muffins** durchgebacken sind: Wenn kein **Teig** an dem Zahnstocher haftet, sind die **Muffins** fertig. Ansonsten die Backzeit um 2-5Min. verlängern.



6. Glasur vorbereiten

Den **Ricotta** mit der **Marmelade**, 1EL Zucker und 1TL Zitronensaft verrühren. Auf jeden **Muffin** ca. **2EL Guss** streichen oder spritzen. Mit dem **restlichen Blaumohn** garnieren und servieren. **Tipp:** Die **Cupcakes** können luftdicht verpackt bis zu 3 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden.