



Special: Zitronen-Mohn-Cupcakes

mit Ricotta-Johannisbeer-Guss



30-40min



3-4 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!

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

- 300g Zucker
- Salz
- Pflanzenöl

- Backofen
- 2 Muffin-Backformen
- Handrührgerät
- Küchenwaage
- Küchenreibe
- Zitronenpresse
- Sieb

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 245kcal, Fett 13.2g,
Kohlenhydrate 26.1g, Eiweiß 5.0g



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 300g Zucker, der **Zitronenschale** und 1-2 Prisen Salz mit einem Handrührgerät schaumig rühren.



4. Form befüllen

Die Mulden von zwei Muffin-Backformen 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

Nach und nach **3 Eier** unterrühren, dann **1 1/2 Becher Joghurt** zugeben und glatt rühren. Das **übrige Ei** und der **restliche Joghurt** werden für dieses Rezept nicht benötigt.



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. **Tipp:** Die Muffin-Backformen ggf. auf den mittleren Schienen übereinander backen und nach der Hälfte der Zeit tauschen.



3. Teig fertigstellen

Das **Mehl** und das **Backpulver** 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.



6. Glasur vorbereiten

Den **Ricotta** mit der **Marmelade**, 2EL Zucker und 2TL 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.