

Limetten-Mohn-Cupcakes

Muffins mit einem Mohn-Limetten-Mascarpone-Topping

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform (12er):

12 Papierbackförmchen (Ø 5 cm)

Rührteig:

125 g weiche Butter oder Margarine
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
1 Ei (Größe M)
275 g Weizenmehl
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
250 ml Buttermilch

Ornamente:

etwa 25 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß

Creme:

2 unbehandelte Limetten
250 g Mascarpone
50 g Zucker
25 g Mohnsamen
200 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

Zum Verzieren:

1 unbehandelte Limette
1 EL Zucker

1 Vorbereiten:

Papierbackförmchen in die Muffinmulden setzen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Finesse unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und abwechselnd mit der Buttermilch unterrühren. Teig gleichmäßig in die Papierbackförmchen füllen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 28 Min.

Küchlein aus der Muffinform lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3 Ornamente:

Kuvertüre in einen kleinen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Eine kleine Ecke vom Beutel abschneiden, 12 Ornamente auf einen Bogen Backpapier sprengeln und fest werden lassen.

4 Creme:

Limetten heiß waschen, trockenreiben, **dünn** schälen und die Schale in sehr feine Streifen schneiden oder mit einem Zestenreißer schälen. Früchte auspressen. Mascarpone mit Zucker, Mohnsamen, Limettensaft und Zesten verrühren. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und unter die Mascarpone-Creme heben. Die Limetten-Mohn-Creme in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle (Ø etwa 12 mm) füllen und dekorativ auf die Küchlein spritzen. Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

5 Verzieren:

Die Limette heiß waschen, trockenreiben und in 6 Scheiben schneiden. Jede Scheibe nochmal halbieren und in etwas Zucker drücken. Die Cupcakes vor dem Servieren mit einem Schoko-Ornament und einer gezuckerten Limettenscheibe garnieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Muffins kann man einen Tag im Voraus backen oder auch einfrieren.