





# Mohn-Orangen-Cupcakes

## Mohn-Muffins mit Orangen-Sahne-Topping

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 20 Minuten



### Zutaten:

**Für die Muffinform (12er):**  
12 Papierbackförmchen (Ø 5 cm)

### All-in-Teig:

150 g Dinkelmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
120 g brauner Zucker  
2 TL Dr. Oetker NATÜRLich Orangenextrakt in Öl  
1 Pr. Salz  
150 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl  
50 ml Milch  
3 Eier (Größe M)  
20 g frisch gemahlener Mohn  
etwa 12 Physalis  
(Kapstachelbeeren)

### Topping:

200 g kalte Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif  
125 g Speisequark (Magerstufe)  
3 EL brauner Zucker  
1 TL Dr. Oetker NATÜRLich Orangenextrakt in Öl

### Zum Verzieren:

etwa 12 Physalis  
(Kapstachelbeeren)

### 1 Vorbereiten:

Papierbackförmchen in die Muffinform stellen. Backofen vorheizen.

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

### 2 All-in-Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster und dann auf höchster Stufe in 2 Min. zu einem glatten Teig verrühren. Teig in die Förmchen verteilen. Von den Physalis das Grün entfernen und in die Mitte des Teiges stecken. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 23 Min.**

Muffins aus der Muffinform nehmen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



**3 Topping:**

Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Quark mit Zucker und Orangenextrakt glatt rühren und unter die Sahne rühren. Creme in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle (Ø etwa 11 mm) füllen und auf den Muffins verteilen.

**4 Verzieren:**

Physalis auf die Creme legen. Cupcakes bis zum Servieren kalt stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Ohne Topping sind die Muffins einfriergeeignet.
- Sie können auch ungemahlene Mohn verwenden.

