Mohn Cupcakes

Unsere Cupcakes mit Mohn werden besonders fluffig. In Kombination mit dem Topping aus weißer Schokolade gehören diese Cupcakes zu den beliebtesten Kreationen von Hobbybäckern.

30 Minuten

12 Stück

Zutaten

- 2 Eier
- 120 g brauner Zucker
- 1 TL Zitronensaft
- 1 EL Zitronenabrieb
- 120 g Ceres Kokosfett, geschmolzen, zimmerwarm
- 80 g Mohn
- 40 g Mehl

Topping:

- 140 g Ceres Kokosfett zimmerwarm
- 170 g Puderzucker
- 1 TL Zitronensaft
- 80 g flüssige, weiße Kuvertüre
- 290 g Frischkäse

Zubereitung

- Die Eier mit Zucker, Zitronensaft und Zitronenabrieb 3 Minuten aufschlagen.
- Ceres Kokosfett, Mohn und Mehl zugeben und weitere 2 Minuten rühren.
- Muffinbleche mit Papierformen belegen, Masse einfüllen, dabei maximal bis 1 cm unter den Rand befüllen.
- Cupcake Böden bei 180°C ca. 22 Minuten backen und auskühlen lassen.

Topping:

- Kokosfett und Staubzucker mit Zitronensaft 2 Minuten glatt rühren, Kuvertüre und Frischkäse zugeben und gut unterrühren.
- Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und 15 Minuten kalt stellen.
- Das Topping mit einem Spritzbeutel auf die Muffins drapieren. Anschließend mit Deko (z.B. Streusel, Schokoflocken, etc.) bestreuen.

Süßes, Vegetarisch

Zurück