



Zitronen-Mohn-Cupcakes

mit Zucchini und Frischkäse-Frosting



ca. 40min



2 personen

Ein Blick reicht, um von diesen locker-leichten Cupcakes verführt zu werden! Der Teig ist dank der extra Gemüseinlage wunderbar fluffig und zugleich zitronig-frisch, und das cremige Frosting mit Frischkäse und Puderzucker setzt dem Werk die Krone auf. Will man aber wissen, wie sie schmecken, reicht ein Blick natürlich nicht aus: Da muss man schon reinbeißen!

Wat je van ons krijgt

- 1 courgette
- 150g tarwebloem ¹
- 1 zakje bakpoeder
- 1 citroen
- 1 pakje witte suiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 1 zakje maanzaad
- 2 eieren ³
- 1 pakje roomkaas ⁷
- 2 zakjes poedersuiker

Wat je thuis nodig hebt

- 50g boter ⁷
- 100 plantaardige olie
- zout

Kookgerei

- oven
- muffin bakvorm
- 12 papieren muffinvormpjes
- handmixer
- keukenweegschaal
- maatbeker
- keukenrasp
- citruspers
- zeef of vergiet

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

Dieses Rezept ergibt 12 Portionen.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 230kcal, vet 14.9g, koolhydraten 21.8g, eiwit 2.9g



1. Zutaten vorbereiten

Den Backofen auf 190°C (170°C Umluft) vorheizen. 50g Butter aus dem Kühlschrank nehmen. Die **Zucchini** grob raspeln und über einem Sieb möglichst viel Flüssigkeit herausdrücken, dann die **Zucchini raspel** abtropfen lassen. Die Muffinförmchen in der Muffin-Backform verteilen. **Tipp:** Wer eine kleinere Muffinform hat, backt in mehreren Vorgängen und hält den **Teig** im Kühlschrank kühl.



4. Teig zubereiten

Den **Blaumohn**, die **Eier**, **1EL Zitronensaft** und 100ml Pflanzenöl in die **Zucker-Mischung** geben und mit einem Handrührgerät 2-3Min. rühren, bis der **Teig** hell und schaumig wird. Anschließend die **Zucchini raspel** einrühren, dann die **Mehl-Mischung** vorsichtig unterheben.



2. Mehl vermengen

120g Mehl mit **2TL Backpulver** und 1 kräftigen Prise Salz vermengen.



5. Cupcakes backen

Die Muffin-Förmchen zu 2/3 mit dem **Teig** befüllen und im Ofen 18-20Min. backen, bis die **Cupcakes** goldbraun sind. **Tipp:** Für eine Garprobe mit einem Zahnstocher in einen **Cupcake** stechen. Wenn kein **Teig** am Zahnstocher haften bleibt, sind die **Cupcakes** durchgebacken.



3. Zucker verrühren

Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. **120g Zucker** mit dem **Vanillesuiker** und der **Zitronenschale** ca. 1Min. verrühren, bis der **Zucker** feucht aussieht und nach **Zitrone** riecht.



6. Frosting zubereiten

Die angewärmte Butter mit dem **Frischkäse** vermengen und mit dem Handrührgerät in 2-3Min. schaumig aufschlagen. Den **Puderzucker**, **1EL Zitronensaft** und 1 Prise Salz zugeben und 2-3Min. weiter rühren, bis das **Frosting** cremig ist. Die **Cupcakes** abkühlen lassen, aus der Form nehmen, mit dem **Frosting** bestreichen und servieren.