Cupcakes mit Mohn und Joghurtmeringue

60—90 Min

Zubereitung

1 Für die Mohnmasse Butter mit Staubzucker, Vanillezucker und Zitronenschale in einem Küchengerät schaumig schlagen. Eigelb nach und nach einrühren.

2 Eiweiß mit Kristallzucker zu einem steifen Schnee schlagen. Mohn mit den geriebenen Haselnüssen vermischen. Dotter-Mischung mit Schnee vermengen und Mohn-Nussmischung unterheben.

3 Ofen auf 160 °C vorheizen. Cupcake-Formen zu dreiviertel mit Teig füllen und für 25 Minuten bei 160 °C Ober- und Unterhitze backen.

4 Für die Zitronenmarmelade die Zitronen gut waschen und in kleine Stücke schneiden. Kerne entfernen. Mit dem Gerlierzucker und dem Mark einer Vanilleschote mischen und über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

5 Am nächsten Tag alles mit einem Pürierstab pürieren und unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Danach 3-4 Minuten köcheln und die Marmelade anschließend abkühlen lassen.

6 Für die Joghurtmeringue Eiweiß mit gesiebtem Staubzucker in der Küchenmaschine steif schlagen. Joghurtpulver und Zitronenschale unterheben.

7 Abschließend die Marmelade in einen Spritzbeutel füllen, die Spitze in die Cupcakes stecken und wie einen Krapfen mit etwas Marmelade füllen.

8 Die Meringue ebenfalls in einen Spritzbeutel füllen und dekorativ auf die Cupcakes dressieren. Gegebenenfalls vorsichtig mit einem Bunsenbrenner abflämmen.

9 Die fertigen Cupcakes mit geriebener Zitronenschale und Mohn dekorieren und genießen.

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

Mohnmasse:

120 g	Butter
45 g	Staubzucker
4	Eigelb
4	Eiweiß
100 g	Kristallzucker
150 g	Gemahlener Blaumohn
100 g	Geriebene Haselnüsse
1 Pkg.	Vanillezucker Bourbon
1 Prise	Meersalz jodiert grob
	Zitronenschale einer Zitrone

Zitronenmarmelade:

5 Stk.	Bio-Zitronen
500 g	Gelierzucker
200 g	Brauner Zucker
1 Stk.	Vanille Bourbon Schote ganz

Joghurtmeringue:

200 g	Eiweiß
220 g	Staubzucker
30 g	Joghurtpulver
1 Stk.	Unbehandelte Zitrone