



Cupcakes mit Mohn und Joghurtmeringue

🕒 60–90 Min   

Zubereitung

Zutaten 4 Portionen

🔥 = Kotányi Produkte

Mohnmasse:

| | |
|---------|------------------------------|
| 120 g | Butter |
| 45 g | Puderzucker |
| 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 | Puderzucker |
| 30 g | Joghurtpulver |
| 1 Stk. | Unbehandelte Zitrone |

- 1 Für die Mohnmasse Butter mit Puderzucker, 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 Backofen 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 Gelierzucker 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 gesiebtm Puderzucker 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 Berliner 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.

