

Sizilianische Mohnmuffins

etwa 12 Stück



gelingt leicht

bis zu 25 Min.



Zutaten:

Duo-Sandmasse:

- 180 g weiche Butter
- 80 g Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Finesse
- Geriebene Zitronenschale
- 1 Prise Salz
- Saft von 1 Limette
- 3 Dotter (Größe M)
- 3 Eiklar (Größe M)
- 50 g Zucker
- 250 g glattes Mehl
- 2 KL Dr. Oetker Backpulver
- 90 ml Buttermilch
- 2 EL Limettenmarmelade
- Saft von 1 Limette
- 80 g gemahlener Mohn
- 1 EL Honig
- 20 g weiche Butter

Limetten-Glasur:

- 120 g gesiebter Staubzucker
- Saft von 1 Limette

Zum Verzieren:

- Limettenschalenstreifen

1 Duo-Sandmasse:

Für die Masse Butter mit Zucker, Vanillin-Zucker, Zitronenschale, Salz und Limettensaft in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Die Dotter einzeln einrühren. Eiklar aufschlagen, den Zucker nach und nach dazugeben und steif schlagen. Den Eischnee unter die Buttermasse heben. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit Buttermilch mit dem Kochlöffel unterrühren.

2 Die Masse halbieren und unter eine Hälfte Limettenmarmelade und Limettensaft rühren. Mohn mit Honig und Butter verrühren und unter die übrige Masse rühren.

3 Die Mohnmasse in eine mit Papierförmchen ausgelegte Muffinform füllen. Die helle Masse darauf verteilen.

4 Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: etwa 20 Minuten



5 Limetten-Glasur:

Für die Glasur Staubzucker mit Limettensaft verrühren und die noch warmen Muffins damit bestreichen.

6 Zum Verzieren:

Die Muffins mit Limettenschalenstreifen verzieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Statt Limetten kann man auch Zitronen oder Orangen verwenden.

