

Zitronen-Mohn-Muffins mit Mascarpone und Himbeeren

Für vier Portionen

2 Eier	150 g Butter, zimmerwarm	100 g Zucker
100 ml Buttermilch	2 gestr. TL Backpulver	170 g Mehl
30 g gemahlener Mohn	12 Papiermanschetten	2 Zitronen
100 g Puderzucker	3 cl Limoncello	150 g Mascarpone
2 EL Vanillezucker	2-3 EL gemahlene Mandeln	150 g frische Himbeeren
frische Minze		

Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze (oder 160 Grad Umluft) vorheizen. Für den Teig Eier, Butter und Zucker schaumig schlagen, danach Buttermilch unterrühren. Mehl, Backpulver und Mohn mischen und mit einem

Teigschaber kurz unter die Eier-Zuckermischung rühren. (Tipp:

Je weniger gerührt wird, umso luftiger werden die Muffins.) Papiermanschetten in einem Zwölfer-Muffinblech verteilen und dann den Teig darin verteilen. Im vorgeheizten Backofen etwa 20 Minuten backen. Mit einem Holzstäbchen zwischendurch eine Garprobe machen. Muffins aus dem Ofen nehmen. Die Zitronen auspressen und den Saft mit Puderzucker und Limoncello verrühren. Die noch warmen Muffins mit dem Sud tränken und gut durchziehen lassen. Mascarpone mit dem Vanillezucker in eine Schüssel geben und mit den Schneebesen des Handrührers kurz aufschlagen. Mascarponecreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben. Die Mascarponecreme als Rose auf die Muffins spritzen. Sollten die Muffins noch zu warm sein und die Crème herunterlaufen, kann man die Muffins vorher mit gemahlenden Mandeln bestreuen. Himbeeren und Minze auf die Crème setzen und auf einer Platte anrichten.

Horst Lichter am 03. Mai 2014