

Weihnachts-Cupcakes

Mohntörtchen mit Powidlfüllung und Kokos-Cremehäubchen

Ein Rezept von Lena Fuchs (Mein leckeres Leben) im Auftrag für Gmundner Keramik



Zutaten (für 12 Stück)

Mohnboden:

- 4 Bio Eier, Zimmertemperatur
- 50 g Rohrohrzucker
- 1 Prise Salz
- 100 g weiche Butter
- 50 g Staubzucker
- 1 EL Rum
- ½ Bio Zitrone, Abrieb
- 125 g Mohn
- 75 g Haselnüsse, gemahlen
- 1 TL Zimt, gemahlen
- Powidl – etwa 12 Teelöffel



GMUNDNER KERAMIK

GMUNDNER KERAMIK HANDELS GMBH
Keramikstrasse 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10
FN 145945 A, UID Nr.: ATU 49906909, FB-Gericht: Wels
IBAN: AT43 3400 0000 0006 1671
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L

GMUNDNER KERAMIK MANUFAKTUR GMBH & Co KG
Keramikstrasse 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10
FN517767y, UID-Nr. ATU74662518, FB-Gericht: Wels
IBAN: AT08 3400 0000 0006 3271
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L





GMUNDNER

KERAMIK

HANDGEFERTIGT SEIT 1492

Crenehäubchen:

- 120 g Schlagobers
- 150 g Mascarpone
- ¼ TL Vanille, gemahlen
- 2-3 TL Staubzucker
- Kokosflocken
- Rosmarinzweige
- Lebkuchen

Zubereitung

1. Ein Muffinblech mit Förmchen auslegen oder mit Butter ausstreichen und mit Mohn austreuen. Den Ofen auf 170°C Heißluft vorheizen.
2. Die Eier trennen. Das Eiklar mit dem Rohrohrzucker und Salz zu steifen Schnee schlagen. Beiseite stellen.
3. Die weiche Butter mit Staubzucker und den Eidottern (nach und nach zugeben) cremig mixen. Rum und Zitronenabrieb unterrühren.
4. Mohn mit den Haselnüssen und Zimt vermengen. Abwechselnd mit dem Eischnee unter die Buttermasse rühren/unterheben.
5. Die Masse zu $\frac{3}{4}$ in die Muffinmulden füllen. Im Ofen 20 Minuten lang backen. Noch warm aus den Mulden lösen und abkühlen lassen.
6. Für die Füllung die Mohnböden an der Oberfläche mit einem Messer rund einschneiden und einen Deckel abnehmen. Nun in diese ‚Höhle‘ je einen Teelöffeln Powidl füllen und den Deckel wieder aufsetzen.
7. Für die Creme Schlagobers cremig steif schlagen. Mascarpone mit Vanille und Staubzucker vermischen. Schlagobers unterheben.
8. Die Creme auf den Törtchen verstreichen (am besten mit einer kleinen Palette). Die Creme mit Kokosflocken bestreuen. Nach Belieben mit Rosmarin-Bäumchen und Lebkuchen verzieren.



GMUNDNER KERAMIK

GMUNDNER KERAMIK HANDELS GMBH
Keramikstrasse 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10
FN 145945 A, UID Nr.: ATU 49906909, FB-Gericht: Wels
IBAN: AT43 3400 0000 0006 1671
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L

GMUNDNER KERAMIK MANUFAKTUR GMBH & Co KG
Keramikstrasse 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10
FN517767y, UID-Nr. ATU74662518, FB-Gericht: Wels
IBAN: AT08 3400 0000 0006 3271
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L

