

Gesas Blaubeer-Mohn-Cupcakes mit Lavendelcreme

Für circa 12-14 Cupcakes

Zutaten Boden

(Die Zutatenmengen werden als cups = Tassen angegeben, die hier verwendeten Tassen fassen 200 ml)

- 2 Eier
- 1 Tasse Zucker
- ½ Tasse Rapsöl
- ½ Tasse griechischer Joghurt
- ½ Tasse gequollener, gemahlener Mohn (z.B. fertig zubereitete Mohnmischung)
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 ½ Tasse Mehl
- ½ TL Salz
- ½ TL Backpulver
- 1 Tasse Heidelbeeren (frisch oder tiefgekühlt)

Zutaten Lavendelcreme

- 185 g weiche Butter
- 1-2 TL Lavendelblüten
(am besten getrocknet aus der Apotheke, wenn man keinen zum Verzehr geeigneten frischen Lavendel findet)
- 450 g Frischkäse
- 75 g Zucker
- ½ TL Salz
- 1 Vanillestange

Zutaten für die Deko

- einige Blaubeeren und Blüten nach Belieben

Zubereitung Boden

Den Ofen auf 170°C Ober-/Unterhitze (150°C Umluft) vorheizen und die Cupcakes-Förmchen bereitstellen.

Eier, Zucker, Rapsöl, Joghurt, Mohn und die abgeriebene Schale der Zitrone in eine Rührschüssel geben und alles gut verrühren.

Tipp: Wer keine fertig zubereitete Mohnmischung hat, kann gemahlene Mohn auch mit etwas Milch kurz aufkochen und quellen lassen.

In einer zweiten Schüssel Mehl, Salz und Backpulver vermengen. Den trockenen Teil in drei Teilen zur flüssigen Masse geben und kurz glatt rühren. Zum Schluss die Blaubeeren dazugeben und leicht unterheben.

Den Teig in die Förmchen füllen und im vorgeheizten Ofen für circa 22-24 Minuten backen und mit der Stäbchenmethode testen, ob der Teig gar ist. Danach die Muffins abkühlen lassen.

Zubereitung Lavendelcreme

Die Butter auf dem Herd schmelzen und dann den Lavendel hinzugeben: Hierfür am besten die Lavendelblüten in ein Teesieb/-filter geben und in die Butter legen. Die Blüten für mindestens 10 Minuten ziehen lassen und dann entnehmen.

Den Frischkäse mit Zucker, Salz und der ausgeschabten Vanilleschote mit dem Rührgerät oder Schneebesen verrühren. Dann die abgekühlte aber noch flüssige Lavendelbutter hinzugeben und kurz verrühren.

Tipp: Nicht zu lange rühren, sonst wird die Creme zu flüssig. Sollte sie generell etwas flüssig sein, kurz kalt stellen.

Die Creme in einen Spritzbeutel füllen und auf den Cupcakes verteilen. Zum Dekorieren eignen sich z.B. frische Beeren und Blüten.

Tipp: Die fertigen Cupcakes kann man gut Einfrieren und können so auch auf Vorrat gebacken werden.

Viel Freude beim Zubereiten und Genießen!