


Lichters: Zitronen-Mohn-Muffins mit Mascarpone und Himbeeren

 [happy-mahlzeit.com/tv-rezepte-archiv/lafer-lichter-lecker/lichters-zitronen-mohn-muffins-mit-mascarpone-und-himbeeren](https://www.happy-mahlzeit.com/tv-rezepte-archiv/lafer-lichter-lecker/lichters-zitronen-mohn-muffins-mit-mascarpone-und-himbeeren)

Zutaten für 4 Personen:

- 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 für Muffins
- 2 Zitronen
- 100 g Puderzucker
- 3 cl Limoncello
- 150 g Mascarpone
- 2 EL Vanillezucker
- 2-3 EL gemahlene Mandeln nach Bedarf
- 150 g frische Himbeeren zum Garnieren
- frische Minze zum Garnieren

Zubereitung:

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze (oder 160°C 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-Zucker-Mischung 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 Schneebesens 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 Creme herunterlaufen, kann man die Muffins vorher mit gemahlene Mandeln bestreuen.

Himbeeren und Minze auf die Creme setzen und auf einer Platte anrichten.

Rezept: Horst Lichter

Quelle: Lafer! Lichter! Lecker! 3.5.2014

Prominenter Gast: Grit Boettcher