



# Mohn-Marzipan-Orangen-Cupcakes

(für ca. 12 Cupcakes oder 1 Riesencupcake)

## Zutaten:

175g Butter  
175g Zucker  
175g Mehl  
3 Eier  
1/2 Tüte Vanillezucker  
1/2 Tüte Backpulver  
50 ml Orangensaft  
50g Mohn (küchenfertig gemahlen)  
geriebene Orangenschale (oder 1/2 Tüte Orangenabrieb  
z.B. von Dr. Oetker)  
100g Marzipan

## Zubereitung:

Eier, Vanillezucker und Zucker schaumig rühren.  
Weiche Butter einarbeiten.  
Mehl mit dem Backpulver und Orangenabrieb mischen.  
Abwechselnd mit dem Orangensaft unter die Eirmischung rühren.  
Den Mohn unterheben.  
Aus dem Marzipan Kugeln rollen und in den Teig drücken.

Bei 175 °C backen ca. 15-20 Min. backen (Stäbchenprobe)

