



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)

