

# Mohn-Sponge



## Tipps!

Da das Mehl in diesem Rezept durch Mohn und Nüsse ersetzt wird, ist dieser Sponge wunderbar für glutenintolerante Menschen geeignet! Wenn Sie Butter durch Margarine ersetzen, ist dieser Sponge auch laktosefrei!

Rohr auf 180 Grad bei Ober- und Unterhitze vorheizen.

Eier in Eidotter und Eiklar trennen.

Die Schüssel für das Eiklar muss absolut sauber und fettfrei sein, sonst wird der Eischnee nicht schön.

Eiklar mit dem Kristallzucker zu schmierigem Schnee schlagen.

In einer separaten Schüssel Butter, Staubzucker, Zimt, Salz, Zitronensaft und Rum schaumig rühren.

Mixen Sie mindestens 3 Minuten auf höchster Stufe. Je weniger man bei den Toppings rühren und mixen soll, desto wichtiger ist es bei den Sponges! Denn wenn kein Backtriebmittel enthalten ist, muss auf andere Weise Luft in die Masse kommen, damit das Ergebnis schön fluffig und leicht wird. Und das erreichen Sie, wenn Sie viel Luft in die Masse einrühren.

Eidotter einzeln unterrühren.

Wieder 2 Minuten auf höchster Stufe mixen.

Abwechselnd Mohn, Nüsse und Eischnee händisch unter die Butter-Eier-Masse heben.

Hier ist Fingerspitzengefühl angesagt! Nehmen Sie eine Teigkarte oder auch einfach nur Ihre bloße Hand (damit haben Sie am meisten Gefühl) und vermengen Sie alles sehr vorsichtig. Einmal zu viel gerührt, ist die ganze Luftigkeit wieder dahin, die Sie vorhin mit dem Mixer extra in die Masse hineingeschlagen haben.

In Papierförmchen einfüllen und ca. 20 Minuten backen.

*Mohn ist etwas Wunderbares. Angefangen von der knallroten Mohnblüte, die aus Mohnfeldern glühende Farbpunkte in der Landschaft macht, bis hin zum einzigartigen Geschmack des feinen Mohnkornes.*

*Wir verwenden für unsere Cupcakes Waldviertler Graumohn. Dieser Sponge ist einer meiner ganz persönlichen Lieblinge – saftig, weich und sehr geschmacksintensiv.*



## 12 PORTIONEN

Topping-Empfehlung zum Heidelbeer-Schoko-Sponge:

Brombeer-Limetten-

Topping S. 96/97

Zitronen-Topping

S. 126/127

Marzipan-Amaretto-

Topping S. 90/91



## EINFÜLLHÖHE

2/3 des Förmchens



## ZEITANGABEN

Vorbereitung:

ca. 20 Minuten

Backzeit: ca. 20 Minuten

## ZUTATEN

---

4	zimmerwarme Bio-Freilandeier, Größe M
70 g	Kristallzucker
100 g	zimmerwarme Butter
40 g	Staubzucker
¼ TL	Zimt
1 Prise	Salz
1 EL	Zitronensaft
3 EL	Rum
125 g	gemahlener Mohn
75 g	geriebene Haselnüsse

## ZUTATEN

### Für das Topping:

130 g Pudding  
330 g Mascarino  
300 g Topfen (20 % Fett, streichfähig,  
kein Bröseltopfen)  
145 g eingekochte Brombeeren  
Saft und Abrieb von ½ Bio Limette  
15 g Staubzucker

### Für den Pudding:

150 ml Obers  
25 g Kristallzucker  
1 Pkg. Vanillezucker (8 g)  
20 g Speisestärke (Maizena)  
1 Eidotter

### Für die eingekochten Brombeeren:

150 g Brombeeren  
(frisch oder tiefgekühlt)  
150 g Gelierzucker  
Abrieb von ½ Bio-Limette

# Brombeer-Limetten-Topping



## Tipp!

Bereiten Sie Pudding und Brombeeren am Vortag zu.

Brombeeren mit Gelierzucker und Limettenabrieb zum Kochen bringen. Immer wieder umrühren und ca. 5 Minuten kochen lassen. Über Nacht auskühlen lassen und in den Kühlschrank stellen. Am nächsten Tag fein pürieren und durch ein Sieb streichen.

Für eine schnelle Variante können Sie die eingekochten Brombeeren natürlich auch durch eine hochwertige Marmelade aus dem Supermarkt ersetzen.

Obers, Kristallzucker, Vanillezucker, Speisestärke und Eidotter zu Pudding kochen und über Nacht auskühlen lassen.

Eine detaillierte Beschreibung der Puddingzubereitung finden Sie beim Mango-Topping (S. 28/29).

Ausgekühlten Pudding auf niedrigster Stufe ca. 20 Sekunden glatt rühren. Mascarino, Topfen, Brombeerpüree, Limettensaft und -abrieb sowie Staubzucker zugeben und weitere 5–10 Sekunden mixen.

In einen Dressiersack mit 18-mm-Sterntülle füllen und in kreisenden Bewegungen aufdressieren.



## 12 PORTIONEN

Sponge-Empfehlung zum  
Brombeer-Limetten-  
Topping:  
Heller Milch-Sponge  
S. 128/129  
Mohn-Sponge S. 98/99  
Nuss-Mandel-Sponge  
S. 94/95



## GLOSSAR

Dressiersack, Tülle



## ZEITANGABEN

Am Vortag:  
ca. 15 Minuten  
Topping: ca. 10 Minuten  
plus Zeit zum Aufdressieren



# Zitronen-Topping



## Tipps!

Mit einem Zitronenherz (Anleitung siehe Seite xy) dekorieren!

Die Meringue süßt einerseits, andererseits macht sie das Topping auch fluffig. Aber wenn es schnell gehen muss, können Sie die Meringue auch weglassen und die fehlende Süße durch Staubzucker nach Belieben ersetzen.

Mascarino, Zitronensaft und Zitronenzesten ca. 10 Sekunden auf mittlerer Stufe mixen. Topfen dazugeben, weitere 10 Sekunden mixen.

Die italienische Meringue vorsichtig unterheben, nach Geschmack süßen.

In einen Dressiersack mit 18-mm-Sterntülle füllen und in kreisenden Bewegungen aufdressieren.



## 12 PORTIONEN

---

Sponge-Empfehlung zum Zitronen-Topping:  
Heller Milch-Sponge  
S. 128/129  
Karotten-Sponge S. 32/33  
Mohn-Sponge S. 98/99



## GLOSSAR

---

Zesten



## ZEITANGABEN

---

Ca. 10 Minuten plus Zeit zum Aufdressieren

## ZUTATEN

---

500 g	Mascarino
1 EL	Zitronensaft
2 EL	Zitronenzesten
160 g	Topfen (20 % Fett, streichfähig, kein Bröseltopfen)
100 g	italienische Meringue (siehe S. 22/23)
	Staubzucker nach Geschmack zum Süßen



# Cupcakes im Glas



Da wir das erste Cupcake-Geschäft in ganz Österreich waren, sind Kunden von weit her gereist, um sich unsere Köstlichkeiten nach Hause zu holen. Weil so ein Cupcake aber ein sensibles Wesen ist, am besten frisch genossen wird und auf langen Transportwegen ein wenig leidet, haben wir nach einer Lösung gesucht, um das süße Glück transportfähig zu machen – und gefunden: Wir haben unsere Cupcakes in Gläser gefüllt! Die Freude unserer Kunden war groß ...

