

Mohnmuffins mit Preiselbeersahne

*Jubiläumsgebäck anlässlich 30 Jahre Entdeckung
von Ötzi und 20 Jahre archoParc*

Teig:

120 g geriebenen Mohn
150 g Mehl
115 g Honig
1 Pkg. Vanillezucker
75 ml Buttermilch
125 ml Öl (z.B. Sonnenblumenöl)
2 Eier
1 Pkg. Backpulver

Fülle und Garnitur:

Preiselbeermarmelade
200 ml Sahne

Zubereitung:

- ❖ Eier mit Honig und Vanillezucker mit dem Rührgerät schaumig rühren
- ❖ Buttermilch, Öl, Mehl und Backpulver hinzufügen und verrühren
- ❖ Zum Schluss Mohn untermischen und gut verrühren
- ❖ Ein bisschen Teig in die Muffin-Förmchen füllen. Dann einen Teelöffel Preiselbeermarmelade in die Mitte geben, mit Teig auffüllen.
- ❖ Im vorgeheizten Ofen bei 180° Grad ca. 20 Minuten backen (Ober- und Unterhitze).
- ❖ Garnitur: Sahne steif schlagen und mit Preiselbeermarmelade vermischen. Die abgekühlten Muffins mit der Sahne verzieren und zum Schluss mit einem Klecks Preiselbeermarmelade garnieren.



Muffin ai semi di papavero con panna ai mirtilli rossi

*Pasticcini d'anniversario per 30 anni dalla
scoperta di Ötzi per i 20 anni dell'archoParc*

Impasto:

120 g semi di papavero macinati
150 g farina
115 g miele
1 bustina zucchero vanigliato
75 ml latticello
125 ml olio (ad. es. olio di semi di girasole)
2 uova
1 bustina lievito in polvere

Ripieno e guarnizione:

marmellata di mirtilli rossi
200 ml panna da montare

Preparazione:

- ❖ Sbattere le uova, il miele e lo zucchero vanigliato con lo sbattitore elettrico fino ad ottenere un composto schiumoso.
- ❖ Aggiungere il latticello, l'olio, la farina e il lievito in polvere.
- ❖ Per concludere, aggiungere i semi di papavero e mescolare bene.
- ❖ Versare un po' di impasto negli stampini per muffin. Aggiungere un cucchiaino di marmellata di mirtilli rossi e ricoprire con altro impasto.
- ❖ Cuocere in forno statico preriscaldato a 180° per circa 20 minuti.
- ❖ Per la guarnizione montare la panna a neve ferma e mescolarla con la marmellata di mirtilli rossi. Decorare i muffin freddati con la panna. Infine guarnire il tutto con un poco di marmellata di mirtilli rossi.