

Benötigte Zutaten

Teig	
150 g	Zucker
	Abtrieb von 2 Zitronen
140 g	Mehl
60 g	Stärke
Prise	Salz
2 TL	Backpulver (gehäuft)
90 g	Premium Teebutter (raumtemperiert)
2	Eier (klein)
80 ml	Premium Frühstücks-Heumilch
Schuss	Zitronensaft
	Mark einer Vanilleschote

Zitronen Cupcakes mit Frischkäsecreme

Saftige Zitronen-Cupcakes mit einer luftig-cremigen Zitronen-Frischkäsecreme sind ein Klassiker unter den fruchtig-frischen Backrezepten. Die Zitronenschale wird direkt mit dem Zucker verrieben, wodurch sich das Aroma optimal entfaltet und der Teig eine intensive Zitronennote erhält. Ein Schuss Zitronensaft im Teig sowie Vanillemark sorgen zusätzlich für Fruchtigkeit und Tiefe im Geschmack. Die Zitronencreme mit Frischkäse bildet den Abschluss: Butter und gut abgetropfter Frischkäse werden schaumig geschlagen, mit Zitronenschale, Zitronensaft, Vanilleextrakt und Staubzucker verfeinert und anschließend als Häubchen auf die ausgekühlten Muffins gespritzt. Das Ergebnis: Zitronen-Cupcakes mit einer erfrischend-säuerlichen Note und einer seidig-leichten Creme obenauf.

Anleitung

Teig

1. Den Ofen auf 175°C Heißluft vorheizen.

2. Die 12 Mulden eines Muffinbackblechs mit Papierförmchen auslegen.

3. Zunächst die trockenen Zutaten vermengen. Hierfür den Zucker gemeinsam mit der Zitronenschale zwischen den Fingern abbröseln. Somit kann sich das Zitronenaroma optimal an den Zucker binden.

4. Mehl, Stärke, Salz und Backpulver hinzugeben und alles gut miteinander verrühren.

5. Die Butter in einer separaten Schüssel schaumig schlagen.

6. Eier sowie Mark einer Vanilleschote hinzugeben und nochmals mindestens 1 Minute mit einem Handmixer vermengen.

7. Milch mit einem Schuss Zitronensaft unterrühren und die trockenen

Zitronen-Frischkäsecreme

120 g	Premium Teebutter (raumtemperiert)
120 g	Premium Frischkäse
350 g	Staubzucker
	Zitronenschalen (unbehandelt)
1 TL	Zitronensaft
1/4 TL	Vanilleextrakt
Prise	Salz

Zutaten nach und nach unter die Masse mixen. (Nicht übermixen!)

8. Teig mit einem Eisportionierer oder 2 Teelöffeln gleichmäßig auf die Muffinförmchen verteilen.

9. Muffins im vorgeheißten Backofen circa 18 Minuten backen. Dann auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

Zitronen-Frischkäsecreme

10. Für die Creme den Frischkäse gut abtropfen lassen.

11. Die raumtemperierte Butter mit dem Frischkäse für etwa 2 Minuten schaumig schlagen.

12. Zitronenschale und -saft, Vanilleextrakt sowie Salz hinzugeben und unterrühren.

13. Den Staubzucker sieben. Dabei zunächst die erste Hälfte unter die Butter-Frischkäse-Masse mixen.

14. Nach und nach die zweite Hälfte des Staubzuckers unterrühren und gut durchmixen.

15. Die Zitronencreme in einen Spritzbeutel füllen und kleine Häubchen auf die Muffins spritzen.

Tipps

Aufbewahrung: Die Cupcakes lassen sich im Kühlschrank etwa 3 Tage aufbewahren. Am besten werden sie erst kurz vor dem Servieren aus dem Kühlschrank genommen, damit die Zitronencreme mit Frischkäse ihre cremige Konsistenz behält.

Frischkäse abtropfen lassen: Für eine feste, gut spritzbare Zitronencreme sollte der Frischkäse vorab gründlich abtropfen. Überschüssige Flüssigkeit macht die Creme sonst zu weich für gleichmäßige Häubchen aus dem Spritzbeutel.

Zimmertemperatur beachten: Butter und Frischkäse sollten für die Creme Raumtemperatur haben. Kalte Zutaten lassen sich schlechter aufschlagen und können zu einer klumpigen Textur führen.

Nicht übermixen: Sowohl beim Teig als auch bei der Frischkäsecreme gilt: Sobald Milch beziehungsweise Staubzucker eingerührt sind, nur noch kurz weitermixen. Zu langes Rühren macht den Teig zäh und die Creme instabil.

Staubzucker in zwei Etappen sieben: Wer den Staubzucker für die Zitronencreme in zwei Portionen einarbeitet, erhält eine glattere, klümpchenfreie Konsistenz als bei einer einzigen großen Menge auf einmal.



Ein Rezept von
healthydreams.at