

Rezept

Zitronencupcakes mit Frischkäse-Topping

Ein Rezept von Zitronencupcakes mit Frischkäse-Topping, am 30.04.2024

Zutaten

FÜR DEN TEIG:

5	Eier (M)	250 g	weiche Butter
250 g	Zucker		abgeriebene Schale von 2 Bio-Zitronen
	Saft von 1 Zitrone	2 EL	Vanillezucker
	Salz	150 g	Maisstärke
125 g	Vollkornreismehl	1 TL	Johannisbrotkernmehl (ca. 5 g)

FÜR DAS TOPPING:

125 g	weiche Butter	180 g	Puderzucker
	Saft von 2 Bio-Zitronen		abgeriebene Schale von 2 Bio-Zitronen
500 g	zimmerwarmer Frischkäse		

AUSSERDEM:

24 Papierförmchen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 12er-Muffinbleche | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Den Backofen auf 170° (Umluft) vorheizen. Die Mulden der Bleche mit Papierförmchen auslegen.
2. Die Eier trennen. Die Eigelbe mit der weichen Butter, 150 g Zucker, Zitronenschale und -saft, Vanillezucker und knapp 1 TL Salz (ca. 4 g) mit den Quirlen des Handrührgeräts hellcremig aufschlagen.
3. Eiweiße mit dem übrigen Zucker cremig, aber nicht steif schlagen und auf die Buttermasse setzen. Maisstärke, Reismehl und Johannisbrotkernmehl mischen und darübersieben. Alle drei Komponenten mit einem Teigspatel vorsichtig unterheben.
4. Den Teig in die Mulden der Bleche füllen und im Ofen ca. 20 Min. backen. Die Muffins herausnehmen und kurz abkühlen lassen, dann aus den Mulden lösen und vollständig abkühlen lassen.

5. Für das Topping die weiche Butter mit Puderzucker, Zitronensaft und -schale glatt rühren. Den Frischkäse nach und nach einrühren. Die Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (ca. 10 mm Ø) füllen und dekorativ auf die Cupcakes spritzen.