

Rezept

Buttermilch-Cupcakes mit Lemon Curd

Ein Rezept von Buttermilch-Cupcakes mit Lemon Curd, am 19.12.2025

Zutaten

FÜR DIE BÖDEN:

115 g	weiche Butter	160 g	Zucker
2	Eier	160 g	Mehl
	Salz	1 TL	Backpulver
125 g	Buttermilch		abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone

FÜR DEN CURD:

1	Ei	50 g	Zucker
	abgeriebene Schale von 1/2 Bio-Zitrone		Saft von 1 Zitrone
15 g	weiche Butter		

FÜR DIE CREME:

400 g	Frischkäse (Doppelrahmstufe)	150 g	Puderzucker
	ausgekratztes Mark von 1/2 Vanilleschote	50 g	Buttermilch
3 EL	Zitronensaft	50 g	Sahne

FÜR DIE DEKORATION:

1	Bio-Zitrone	400 g	Zucker
	essbare Blüten (nach Belieben; z.B. Bellis)		

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt: 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Für die Böden den Backofen 170° (Umluft; hier empfehlenswert) vorheizen. Muffinblech mit Backkapseln auskleiden. Butter und Zucker schaumig rühren, Eier einzeln dazugeben. Das Mehl mit 1 Prise Salz und Backpulver sieben, abwechselnd mit der Buttermilch in fünf Schritten unterrühren, Zitronenschale hinzufügen. Den Teig mit dem Spritzbeutel mit Lochtülle in die Backkapseln füllen. Im Backofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. Im Blech ca. 15 Min. abkühlen lassen, dann herausnehmen und ganz abkühlen lassen.
2. Inzwischen für den Curd alle Zutaten über dem heißen Wasserbad unter Rühren erwärmen. Mit dem Schneebesen zu einer dicklichen Creme rühren, das kann 10 – 15 Min. dauern. Durch ein Sieb streichen und dann abkühlen lassen. Für die Creme Frischkäse mit Puderzucker und Vanillemark cremig aufschlagen. Buttermilch und Zitronensaft unterrühren, Sahne langsam dazugießen und alles fest und fluffig schlagen, dann kühl stellen.

3. Währenddessen für die Dekoration die Zitrone heiß waschen, abtrocknen und schälen (nicht das Weißel!). In feine Streifen schneiden und in Wasser bissfest kochen, dann durch ein Sieb gießen und beiseitestellen. 250 ml Wasser und 350 g Zucker in einem Topf aufkochen, Zitronenstreifen dazugeben und bei mittlerer Hitze 15 Min. einkochen. Herausnehmen, auf Backpapier verteilen, mit dem übrigen Zucker bestreuen und abkühlen lassen.

4. In die Böden oben jeweils ein kegelförmiges Loch schneiden und etwas Curd hineingeben. Die Spitze des Teigkegels abschneiden, den Kegel wieder aufsetzen. Die Creme mit dem Spritzbeutel mit Sterntülle spiralförmig aufspritzen und zuletzt die Cakes mit Zitronenjulienné und Blüten dekorieren.