Rezept

Getränkte Zitronen-Cupcakes

Ein Rezept von Getränkte Zitronen-Cupcakes, am 24.04.2024

Zutaten

200 g	weiche Butter
4	Eier
200 g	Mehl
1 Prise	Salz
100 g	Puderzucker
	etwas Schale von 1 Bio-Zitrone für die Deko
	12er-Muffinblech
160 g	Zucker
	abgeriebene Schale von 2 großen Bio-Zitronen
2 TL	Backpulver
120 ml	frisch gepresster Zitronensaft (ca. 3-4 Zitronen)
300 g	Sahnejoghurt (10 % Fett)
12	Minzeblätter für die Deko
	Butter und Mehl für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 420 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Die Butter mit Zucker cremig rühren. Die Eier nach und nach unterrühren. Die Zitronenschale mit Mehl, Backpulver und Salz mischen. Die Mischung zügig unter die Eiermasse rühren.

2. Die Mulden des Muffinblechs einfetten und mit Mehl bestäuben. Den Teig einfüllen. Im Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. Den Zitronensaft mit Puderzucker verrühren. Die Form herausnehmen, die noch warmen Cakes damit bepinseln und kurz abkühlen lassen. Die Cupcakes aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

3. Für das Topping den Joghurt verrühren und mit einem Esslöffel auf die Cupcakes geben. Die Zitronenschale in Streifen schneiden. Die Cupcakes mit den Streifen und den Minzeblättern dekorieren.