

## Rezept

# Lemon Curd Cupcakes

Ein Rezept von Lemon Curd Cupcakes, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>3 - 4</b> Bio-Zitronen	<b>450 g</b> Zucker
<b>6</b> Eier (M)	<b>500 g</b> weiche Butter
Salz	<b>2 Pck.</b> Bourbon-Vanillezucker
<b>400 g</b> Weizenmehl (Type 405)	<b>5 TL</b> Backpulver
<b>200 ml</b> Milch	<b>150 g</b> Puderzucker
<b>300 g</b> Frischkäse (zimmerwarm)	<b>24</b> Papierförmchen
<b>1</b> 2-er-Muffinform	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 24 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 380 kcal

## Zubereitung

1. Zitronen heiß waschen, trocken reiben. Schale mit Zestenreißer abziehen, Saft auspressen. Zesten mit 1 TL Zitronensaft mischen, in 2 EL Zucker wenden. 100 ml Saft mit 150 g Zucker, 2 Eiern, 50 g Butter in einem Topf unter Rühren aufkochen, bei schwacher Hitze ca. 5 Min. unter Rühren köcheln lassen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
2. Backofen auf 200° vorheizen. 300 g Butter mit 2 Prisen Salz cremig schlagen, Vanillezucker und restlichen Zucker (280 g) einrieseln lassen. 4 Eier unterschlagen. Mehl und Backpulver mischen, abwechselnd mit Milch und 120 g Lemon Curd unterheben. 12 Papierförmchen in die Mulden des Muffinblechs setzen, zwei Drittel hoch mit der Hälfte des Teigs füllen und je 1 TL Lemon Curd daraufsetzen. Cupcakes im heißen Ofen (Mitte) 20 - 25 Min. backen. Herausnehmen, aus der Form lösen, abkühlen lassen. Zweite Portion ebenso backen.
3. Die restliche Butter schaumig schlagen, dabei den Puderzucker einrieseln lassen. 3 EL Lemon Curd unterschlagen und den Frischkäse unterheben. Die Creme 30 Min. kühl stellen. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und in großen Tuffs auf die Cupcakes spritzen. Mit der gezuckerten Zitronenschale garnieren.