

Geburtstags- Cupcakes



ZUTATEN FÜR 12 STÜCK:

Teig:

- 1 GUTSGLÜCK Ei (M)
- 1 BIO SONNE Zitrone
- 1 Päckchen ZAUBERHAFT BACKEN Vanillinzucker
- 200 g KÜCHENSTOLZ Mehl
- 100 g Zucker
- 80 g LANDFEIN Joghurt
- 50 g LANDFEIN Butter (weich)
- 1 TL ZAUBERHAFT BACKEN Backpulver
- 1 Prise Salz
-

Frosting:

- 1 BIO SONNE Zitrone (nur den Abrieb)
- 100 g CREMISÉE Frischkäse
- 60 g Puderzucker
- 50 g LANDFEIN Butter (weich)
-

Deko:

- ½ BIO SONNE Zitrone

ZUBEREITUNG:

1. Zunächst die Schale der Zitrone abreiben und den Saft auspressen – beides mit Zucker und Vanillinzucker mischen.
2. In der Zwischenzeit den Ofen auf 200 °C Umluft erhitzen und ein Muffinblech einfetten oder mit Papierförmchen doppelt auslegen.
3. Für den Teig die Zuckermischung mit Butter cremig rühren und das Ei untermischen.
4. Danach Mehl, Salz, Backpulver und Joghurt hinzufügen, bis ein homogener Teig ohne Klümpchen entstanden ist.
5. Den Teig auf die Muffinförmchen verteilen und die Muffins bei 180 °C Umluft für 15–20 Minuten goldbraun backen.
6. Im Anschluss vollständig abkühlen lassen.
7. Währenddessen den Puderzucker durch ein feines Sieb geben und zusammen mit den übrigen Zutaten für das Frosting mit dem Schneebesen cremig verrühren.
8. Das Frosting wahlweise mit einem Löffel oder Spritzbeutel auf die Muffins verteilen und die Zitrone in Scheiben schneiden, um diese noch einmal zu vierteln.
9. Abschließend die Cupcakes mit Zitronenscheiben verzieren.

