



Mini - Zitronen - Cupcakes mit Frischkäse

- **Portionen:** 15
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '15', 'yield' : '' });
```

Trendig, modern, ein köstlicher „Verwöhn Snack“

Zutaten

- Für den Teig von 15 - 20 Minimuffins:
- 1 Bio Zitrone und etwas Abrieb
- 40 g lauwarm, flüssige Butter
- 100 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 ganze Eier
- 125 g Mehl, gesiebt
- 1/2 Tütchen Backpulver
- 50 ml Sahne
- Für die Garnitur:
- 50 g weiche Butter
- 50 g Puderzucker
- 2 El Zitronensaft, etwas Abrieb
- 150 g Frischkäse (Gervais oder Philadelphia)

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst ein Mini - Muffinblech oder die Mini - Gebäckförmchen mit Backkapseln auslegen, den Backofen auf 180 ° C aufheizen.

Schritt2

Der Cupcakes Teig:

Schritt3

Den Zucker, Salz, Eier und abgeriebene Zitronenschale ca. 5 min. cremig aufschlagen; die Butter

und das Mehl unter heben.

Schritt4

Erst jetzt das Backpulver, die Sahne und den Zitronensaft unter rühren.

Schritt5

In die Förmchen füllen, ca. 5 mm unter dem oberen Rand.

Schritt6

Etwa 15 min. auf der mittleren Schiene backen, ev. mit einem Holzspieß eine Backprobe machen.

Schritt7

Heraus nehmen, auskühlen lassen und vorsichtig aus den Formen lösen.

Schritt8

Die Garnitur:

Schritt9

Die weiche Butter mit dem Puderzucker intensiv 8 min. schaumig, luftig aufschlagen.

Schritt10

Den Frischkäse und Zitronensaft dazu geben und in einen Spritzsack mit gezackter oder auch runder Tülle füllen.

Schritt11

Nunmehr die Cupcakes dekorativ ausspritzen und mit

Schritt12

Puderzucker mit etwas Kakao mischen, einstäuben, danach gut durch kühlen.

Rezeptart: Teegebäck

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mini-zitronen-cupcakes-mit-frischkaese/>