



Lemon Cup Cakes

- **Küche:**Amerikanisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 12
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '12', 'yield' : '' });
```

Die fruchtig,schnelle, amerikanische Muffins Variante

Zutaten

- Für den Teig:
 - 120 g Mehl
 - 120 g Butter
 - 110 g Zucker
 - 55 ml Milch
 - 2 Eier
 - 2 Tl Backpulver
 - 1 Tütchen Vanillezucker
 - Etwas Zitronenabrieb
- Für die Füllung:
 - 40 ml frisch gepresster Zitronensaft
 - 1 ganzes Ei
 - 40 g Butter
 - 70 g Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Der Teig:

Schritt2

Die Butter mit dem Zucker, Vanillezucker, dem Zitronenabrieb und den Eiern zunächst gut schaumig rühren. Die Milch dazu geben, Mehl und Backpulver mischen. Nach und nach unterheben; zu einem glatten Teig verrühren.

Schritt3

Die Muffins Formen füllen und ca. 13 -15 min. bei 180° C in der mittleren Schiene backen, auskühlen lassen.

Schritt4

Die Füllung:

Schritt5

Die Butter mit dem Zucker, dem Zitronensaft und etwas Abrieb und dem Ei, auf einem heißen Wasserbad ca. 10- 15 min. cremig aufschlagen, bis die Masse eingedickt ist;; etwas auskühlen lassen.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

In die Muffins einen kleinen Deckel und eine kleine Vertiefung schneiden. Mit der Zitronen Crème füllen; Deckel wieder aufsetzen und mit Staubzucker bestäuben.

Rezeptart: Sonstige **Tags:** einfach und schnell, fruchtig, national, preiswert, unkompliziert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/lemon-cup-cakes/>