



# 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/>