Zitronen-Cupcakes

Mit diesem Rezept sind die cremig, saftigen Zitronen-Cupcakes rasch zubereitet. Die kleinen erfrischenden Mehlspeisen schmecken der ganzen Familie.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min

Zutaten

1 Stk.	Muffinform

für den Teig

125 g	Butter (weich)
100 g	Zucker
2 TL	Zitronenabrieb (Bio, Schale unbehandelt)
3 EL	Frischen Zitronensaft
2 Stk.	Eier
200 g	Mehl
2 TL	Backpulver
1 Prise	Salz
100 ml	Milch

für das Frosting

50 g	Butter (weich)
100 g	Staubzucker
1 TL	Zitronenabrieb (Bio, Schale unbehandelt)
2 TL	Frischen Zitronensaft
250 g	Mascarpone

Zubereitung

1. Für die **Zitronen-Cupcakes** ein Muffinblech mit Papierförmchen auslegen und den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2. Die weiche Butter in einer Schüssel mit Zucker, Zitronensaft und Zitronenschale cremig rühren. Die Eier nach und nach unterrühren. Das Mehl mit Backpulver und Salz vermischen und mit der Milch untermengen. Gut zu einem Teig verrühren.

3. Jetzt den Teig in die Förmchen füllen und im Backofen zirka 20 Minuten backen. Danach vollständig auskühlen lassen.

4. Den Stauzucker mit der weichen Butter, Zitronensaft und Schale cremig aufschlagen. Die Mascarpone unterheben und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben. Das Topping auf die ausgekühlten Cupcakes dressieren.

Tipp

Die Zitronen-Cupcakes mit Zuckerstreuseln und klein geschnittene Zitronenscheiben garnieren.