

Luftige Zitronen Cupcakes



Zutaten für 4 Personen

12 Eier

400 g Zucker

Zesten & Saft einer Bio-Zitrone

1000 g Mehl

4 TL Dr. Oetker Backpulver

400 g Sonnenblumenöl

400 g Naturjoghurt

64 Cupcake-Förmchen

800 g Butter für die selbstgemachte Buttercreme

700 g Staubzucker

800 g Frischkäse

20 EL Zitronensaft

Dr. Oetker Rum Aroma

4 Pkg. Dr. Oetker Tortencreme klassische Art

1000 ml Milch

1000 g Butter

680 g Staubzucker

4 Pkg. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Beeren

Lemon Curd

Anleitung

Heute kommt der Frühling auf den Kuchenteller ? und zwar in Form von Zitronen Cupcakes. Die kleinen Küchlein sind schnell zubereitet und noch schneller weggenascht.

So geht's:

Die Eier mit dem Zucker mehrere Minuten cremig aufschlagen. Zitronenschale abreiben und den Saft auspressen. Mehl und Backpulver vermischen. Öl, Joghurt, Zitronensaft und ?zesten, sowie die Mehl-Backpulver-Mischung mit der Eier-Zucker-Mischung solange verrühren, bis keine Klümpchen mehr vorhanden sind.

Den Teig auf 16 Muffin-Fo?rmchen aufteilen und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Heißluft fu?r rund 25 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, etwas Auskühlen lassen und anschließend aus der Form stu?rzen. Fertig ausku?hlen lassen.

Fu?r die selbstgemachte Buttercreme die zimmerwarme Butter mit dem Staubzucker aufschlagen.

Die restlichen Zutaten unterheben. Fu?r die Blitzcreme das Dr. Oetker Cremepulver fu?r Buttercremen mit den restlichen Zutaten nach Packungsanleitung zubereiten. Die Cupcakes mit der Buttercreme toppen und mit Beeren und Lemon Curd garniert servieren.

Zu den Cupcakes mit frischer Zitrusnote passt ein ebenso frischer Schaumwein. Der elegante Henkell Blanc de Blancs macht neben den Mini Küchlein eine tolle Figur und sorgt für fruchtig-prickelndes Drink-Vergnügen. Der Cuvée aus weißen Trauben renommierter, traditioneller Weinbaugebiete harmoniert wunderbar mit den süßen Cupcakes und ist die ideale Begleitung, wenn es mal spritziger sein darf. Wir heben unsere Gläser, genießen den prickelnden Sekt und naschen so gleich noch lieber von den zitronigen Cupcakes? Prost!