

MINI-ZITRONEN CUPCAKES

Mini-Zitronen Cupcakes

Meine ersten Mini Cupcakes. Meine ersten „richtigen“ Cupcakes überhaupt. Ein nagelneues Blech, viele Ideen und am Wochenende auch ausreichend Zeit. So schwer war es auch gar nicht – ich finde sie auf jeden Fall recht gelungen und durch das Mini-Format auch nicht zu sättigend. Die Teigmenge war immer noch sehr großzügig, da habe ich mich etwas verschätzt. Es gab zusätzlich noch 6 ausgewachsene Muffins.



Zutaten für 24 Mini-Cupcakes + 6 Muffins:

4 Eier

200g Zucker

200g Butter

200g Mehl

1 Zitrone + Abrieb von 1 weiteren Zitrone

1 TL Vanilleextrakt

1 TL Backpulver

Für das Frischkäse-Frosting:

120g Butter

120g Puderzucker

250g Frischkäse

Abrieb von 1 Orange

24 Gelee-Früchte

Zubereitung:

Die Eier mit dem Zucker und der weichen Butter schaumig schlagen. Den Zitronenabrieb und Saft, das Vanilleextrakt, Mehl und Backpulver untermengen.



Den Teig auf das Muffinblech verteilen. In jede Vertiefung kommt bei mir ein Papierförmchen.



Bei 180°C für 15 Minuten unter Sichtkontrolle in den Ofen schieben. Die fertigen Mini-Muffins vollständig auskühlen lassen.



Jetzt kommt die große Herausforderung. Für mich zumindest. Das Frosting. Zum Glück habe ich bei Nina diese tolle Anleitung gefunden, da konnte nix schief gehen.

Ich habe also die weiche Butter mit dem Puderzucker gemixt, den Abrieb von der Orange eingerührt und dann vorsichtig den Frischkäse untergemengt. Aber nur so lange, dass die Crème nicht gerinnt.



Die Crème in den Spritzbeutel geben und auf jeden Mini-Cupcake einen dicken Klecks drücken. Darauf kommt ein Gelee-Früchtchen.



Wenn man sie sofort verputzt ist die Crème sehr weich, ich lasse das Frosting über Nacht im Kühlschrank „aushärten“.

Einfach zum Vernaschen!

