

# Zitronen-Baiser-Cupcakes

Erfrischende Cupcakes für die Party.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für die Muffinform (12er):

12 Papierbackförmchen (Ø 5 cm)

### Für das Backblech:

Backpapier

### Rührteig:

110 g weiche Butter oder Margarine  
110 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale  
2 Eier (Größe M)  
1 Eigelb (Größe M)  
110 g Weizenmehl  
½ TL Dr. Oetker Original Backin

### Eiweißmasse:

1 Eiweiß (Größe M)  
50 g Zucker

### Topping:

150 g Puderzucker  
2 - 3 EL Wasser  
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe gelb  
200 g Doppelrahm-Frischkäse

### Zum Verzieren:

Puderzucker

## 1 Vorbereiten:

Papierbackförmchen in die Muffinform stellen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Finesse unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei sowie das Eigelb etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und unterrühren. Teig gleichmäßig in die Papierbackförmchen füllen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 20 Min.**

Küchlein in den Papierförmchen aus der Muffinform lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



- 3 Backblech mit Backpapier belegen. **Backofentemperatur reduzieren.**

**Ober-/Unterhitze etwa 140 °C**  
**Heißluft etwa 120 °C**

- 4 **Eiweißmasse:**

Eiweiß in einem Rührbecher mit dem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe sehr steif schlagen. Zucker nach und nach auf höchster Stufe kurz unterschlagen. Eiweißmasse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 12 mm) füllen. 12 runde Taler auf das Backblech spritzen und backen.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 25 Min.**

Baisers auf dem Blech im Backofen erkalten lassen.

- 5 **Topping:**

Puderzucker mit Wasser zu einem dickflüssigen Guss verrühren und mit Speisefarbe gelb einfärben. Frischkäse in eine Rührschüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren. 2 EL von dem Guss dazugeben und verrühren. Frischkäsecreme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 8 mm) füllen und auf jedes Küchlein einen dicken Ring spritzen. Übrigen Guss in das entstehende Loch füllen. Bis zum Servieren kalt stellen.

- 6 **Verzieren:**

Vor dem Verzehr je einen Baisertaler auf die Cupcakes setzen und mit Puderzucker bestreuen.

