





# Zitronen-Cupcakes

Cremige Muffins mit Mascarpone und Quark

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## Zutaten:

**Für die Muffinform (12er):**  
Papierbackförmchen (Ø 5 cm)

## Rührteig:

175 g weiche Butter oder  
Margarine  
175 g Zucker  
½ Pck. Dr. Oetker Natürliches  
Zitronen-Aroma  
3 Eier (Größe M)  
175 g Weizenmehl  
1 TL Dr. Oetker Original Backin

## Topping:

250 g Mascarpone  
250 g Speisequark (Magerstufe)  
6 - 8 Tropfen Dr. Oetker  
Natürliches Zitronen-Aroma (aus  
Rö.)  
75 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif  
1 - 2 EL Zitronensaft  
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe  
gelb

## Zum Verzieren:

Dr. Oetker Feine Dekorblüten  
Dr. Oetker Mini Dekorblüten

## 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 Aroma unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei 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 22 Min.**

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

- ③ **Topping:**  
Mascarpone mit Quark, Aroma, Zucker, Sahnesteif, Zitronensaft und Speisefarbe glatt rühren. Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø etwa 12 mm) füllen und gleichmäßig auf die Küchlein spritzen. Cupcakes bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

- ④ **Verzieren:**  
Cupcakes vor dem Servieren mit Dekorblüten (Abb. 1) belegen.

