

Zitronen-Cupcakes

Cremige Muffins mit Mascarpone und Quark

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform (12er):
etwa 12 Papierbackförmchen

Rührteig:

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

Topping:

250 g Mascarpone (ital.
Frischkäse)
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 Minuten

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.

