

heute gibt es...

## Zitronen-Cupcakes



### **Zutaten: (für 12 Stück)**

#### **Für den Sponge:**

- 120g Mehl
- 150g Zucker
- 1 ½ TL Backpulver
- geriebene Zitronenschale von 2 Zitronen
- 40g weiche Butter
- 120ml Milch
- 1 Ei

#### **Für das Frosting:**

- 375g Puderzucker
- 120g weiche Butter
- geriebene Zitronenschale von 2 Zitronen
- 100g Frischkäse
- 4 EL Zitronensaft

### **Zubereitung:**

#### **Sponge:**

1. Mehl, Zucker, Backpulver, Zitronenschale und Butter mit dem Handrührgerät bis zum Erreichen einer sandigen Konsistenz bei niedriger Stufe rühren.
2. Die Milch portionsweise dazugeben und gut unterrühren.
3. Nun das Ei hinzugeben und solange rühren, bis eine glatte Masse entstanden ist.
4. Den Teig auf 12 Muffinförmchen verteilen und bei 170°C (Umluft) im vorgeheizten Backofen für 20-25 Minuten backen. (Stäbchenprobe!)
5. Anschließend die Cupcakes kurz in der Backform und dann auf einen Kuchengitter abkühlen lassen.

#### **Frosting:**

1. Die Zutaten für das Frosting mindestens 5 Minuten lang zu einer gleichmäßigen Masse rühren.
2. Mit einem Spritzbeutel das Frosting auf die erkalteten Cupcakes spritzen und mit Zitronenzesten verzieren.