



## Benötigte Zutaten

Teig	
150 g	Zucker
	Abrieb von 2 Zitronen
140 g	Mehl
60 g	Stärke
Prise	Salz
2 TL	Backpulver (gehäuft)
90 g	Premium Teebutter (raumtemperiert)
2	Eier (klein)
80 ml	Premium Frühstücksheumilch
Schuss	Zitronensaft
	Mark einer Vanilleschote

## Zitronen Cupcakes mit Frischkäsecreme

von Vicky von [healthydreams.at](http://healthydreams.at)

### Anleitung

#### Teig

1. Den Ofen auf 175°C Heißluft vorheizen.
2. Die 12 Mulden eines Muffinbackblechs mit Papierförmchen auslegen.
3. Zunächst die trockenen Zutaten vermengen. Hierfür den Zucker gemeinsam mit der Zitronenschale zwischen den Fingern abbröseln. Somit kann sich das Zitronenaroma optimal an den Zucker binden.
4. Mehl, Stärke, Salz und Backpulver hinzugeben und alles gut miteinander verrühren.
5. Die Butter in einer separaten Schüssel schaumig schlagen.
6. Eier sowie Mark einer Vanilleschote hinzugeben und nochmals mindestens 1 Minute mit einem Handmixer vermengen.
7. Milch mit einem Schuss Zitronensaft unterrühren und die trockenen Zutaten nach und nach unter die Masse mixen. (Nicht übermixen!)
8. Teig mit einem Eisportionierer oder 2 Teelöffeln gleichmäßig auf die Muffinförmchen verteilen.
9. Muffins im vorgeheizten Backofen circa 18 Minuten backen. Dann auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

#### Zitronen-Frischkäsecreme

10. Für die Creme den Frischkäse gut abtropfen lassen.
11. Die raumtemperierte Butter mit dem Frischkäse für etwa 2 Minuten schaumig schlagen.
12. Zitronenschale und -saft, Vanilleextrakt sowie Salz hinzugeben und unterrühren.



Zitronen-Frischkäsecreme

120 g **Premium Teebutter**  
(raumtemperiert)

120 g **Premium Frischkäse**

350 g Staubzucker

Zitronenschalen  
(unbehandelt)

1 TL Zitronensaft

1/4 TL Vanilleextrakt

Prise Salz

13. Den Staubzucker sieben. Dabei zunächst die erste Hälfte unter die Butter-Frischkäse-Masse mixen.

14. Nach und nach die zweite Hälfte des Staubzuckers unterrühren und gut durchmixen.

15. Die Zitronencreme in einen Spritzbeutel füllen und kleine Häubchen auf die Muffins spritzen.

Tipp:

Die Cupcakes können für etwa 3 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden.



Ein Rezept von  
[healthydreams.at](https://www.healthydreams.at)