

# Zitronen Cupcakes mit Vanille Topping

etwa 12 Stücke



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.

**Zutaten:****Für die Muffinsform (12er):**

12 Stk. Dr. Oetker Muffin-Förmchen

**Cupcakes-Teig:**

115 g Butter, weich

200 g Zucker

2 Eier (Raumtemperatur)

1 TL Dr. Oetker Bourbon Vanille Paste

200 g Mehl

2 TL Dr. Oetker Backpulver

1 Prise Salz

125 ml Milch (Raumtemperatur)

½ Beutel Dr. Oetker Finesse

Geriebene Zitronenschale

5 - 6 Tropfen Dr. Oetker Aroma

Zitrone

**Für das Topping:**

400 g Philadelphia® (Doppelrahm-Frischkäse) kalt

65 ml Rahm, kalt (35% Fettanteil)

60 g Puderzucker

1 TL Dr. Oetker Bourbon Vanille Paste

**Dekoration:**

1 Pck. Dr. Oetker Kerzli Stars

Dr. Oetker Streudekor

**1 Vorbereiten:**

Muffin-Papierförmchen in die Muffinsform legen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze 180 °C****Heißluft 160 °C****2 Für den Teig:**

Butter und Zucker in einer grossen Schüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) für ca. 2 Min. rühren bis eine cremige Masse entsteht. Die Eier und Vanillepaste begeben und nochmals für ca. 2 Min. gut mischen.

In einer weiteren Schüssel Mehl, Salz und das Backpulver mischen und schrittweise zur Zucker-Eier-Masse hinzufügen. Dabei permanent bei niedriger Stufe weiterrühren. Der Teig wird so ziemlich dick. Nun die Milch, Zitronenschale und das Zitronen Aroma hinzufügen und mischen bis eine homogene Masse entsteht, aber nicht zu lange rühren.

Den Teig in die Mulden der Muffinsform verteilen. Die Formen sollten ca. zu 2/3 gefüllt sein. Form auf dem Rost in den Backofen schieben

**Rille: in der Mitte des Backofens****Backzeit: etwa 20 - 22 Minuten**

Nach Ablauf der Backzeit mit einem Zahnstocher prüfen, ob noch Teig daran kleben bleibt. Wenn kein Teig mehr am Zahnstocher kleben bleibt, sind die Muffins fertig. Nun die Muffins aus dem Ofen nehmen und in den Papierförmchen aus der Muffinform lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

### ③ Für das Topping:

Frischkäse, Rahm, Puderzucker und Vanillepaste in eine Schüssel geben und auf höchster Stufe für ca. 1 Minute mit dem Mixer schlagen. Das Topping in einen Spritzbeutel mit grosser Sterntülle (Ø etwa 12 mm) füllen und auf die komplett abgekühlten Muffins aufspritzen.

#### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Am Besten lassen sich die Tropfen vom Zitronen Aroma mit Hilfe eines Zahnstochers "portionieren".