

Zitronen Cupcakes mit Vanille Topping

etwa 12 Stk.



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.

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

12 Dr. Oetker Muffin-Förmchen

Cupcakes-Teig:

115 g Butter, weich
200 g Zucker
2 Eier (Raumtemperatur)
1 TL Dr. Oetker Madagaskar Bourbon Vanille Paste
200 g Mehl
2 TL Dr. Oetker Backpulver
1 Prise Salz
125 ml Milch (Raumtemperatur)
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 Madagaskar Bourbon Vanille Paste

Dekoration:

1 Pck. Dr. Oetker Kerzli Stars
Dr. Oetker Streudekor Glamour Mix

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 Stufeiterrühren. 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: mittlere Rille

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".