

Zitronen und Zucchini Cupcakes

etwa 12 Stücke



gelingt leicht

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Cupcake-Teig:

175 g Mehl
1 Beutel Dr. Oetker Backpulver
115 g Zucker
150 g Zucchini , geraffelt
2 Eier, verknüpft
60 ml Sonnenblumenöl
1 Beutel Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale

Zum Dekorieren:

200 g Philadelphia Balance 3% Fett
30 g Puderzucker
Dr. Oetker Streudekor Party Mix

1 Vorbereiten:

Muffinblech (à 12 Stück) mit Papierbackförmchen auslegen.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C

2 Cupcake-Teig:

Mehl mit Backpulver vermischen und Zucker dazugeben. Zucchini, Eier, Sonnenblumenöl und Dr. Oetker Finesse geriebene Zitronenschale begeben und von der Mitte aus anrühren bis alles gut vermischt ist. Die Masse in die mit Papierförmchen ausgelegte Muffinform füllen.

Die Form auf den Rost in der Mitte des vorgeheizten Ofens schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C
Backzeit: etwa 25 Minuten



Die Muffins auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und in einem luftdichten Behälter für 24 Stunden stehen lassen, damit sich die Konsistenz und das Aroma optimal entfalten können.

3 Topping:

Den Frischkäse in einer Schüssel mit einem Schwingbesen gut verrühren und dann langsam den Puderzucker hinzufügen und gut vermischen.

4 Dekorieren:

Mit dem Spritzbeutel auf jeden Muffin ein wenig Topping geben und danach mit etwas Streudekor dekorieren.

