

Zitronen-Cupcakes mit Himbeer-Frosting

VORBEREITEN

25
Min.

ZUBEREITEN

18
Min.

NIVEAU



Zutaten für 12 Muffins

Für den Teig

180 g Mehl
1 1/4 Teelöffel Backpulver
1/4 Teelöffel Salz
115 g Sour Cream
125 ml Milch
2 Eier
115 g Butter
225 g Zucker
1 Zitrone

Für das Frosting

200 g TK-Himbeeren
1/2 Zitrone (ausgepresster Saft)
230 g weiche Butter
1/2 Teelöffel Salz
700 g Zucker
1 Esslöffel Schlagsahne
12 Himbeeren

Besonderes Zubehör

Muffinform (für 12 Muffins)

Rührteig, darauf eine fruchtige Buttercreme aus Himbeeren - süß-saure Kuchenfreude im Miniformat!

- 1 -

Backofen auf 175 °C vorheizen. Muffinform mit Papierförmchen auslegen.

- 2 -

Für die Cupcakes Mehl mit Backpulver und Salz mischen, beiseitestellen. Zitrone auspressen, Schale abreiben.

- 3 -

Zucker und Zitronenabrieb mit Butter schaumig schlagen. Mehl so lange unterheben, bis gerade so ein Teig entsteht. Mit 1 1/2 Esslöffel Zitronensaft, Sour Cream, Milch und Eiern mischen.

- 4 -

Teig in die Muffinform füllen und im heißen Ofen 17-19 Minuten backen, auskühlen lassen.

- 5 -

Für das Frosting Himbeeren und Zitronensaft kurz aufkochen und einkochen lassen, auskühlen lassen.

- 6 -

Butter ca. 2 Minuten schaumig schlagen und mit Himbeerpüree vermischen. Zucker nach und nach dazugeben, Schlagsahne und Salz unterrühren. Erneut aufschlagen.

- 7 -

Wenn dir das Leben eine Zitrone gibt ... mach diese himmlischen Cupcakes daraus. Ein herrlich leichter

Frosting in einen Spritzbeutel geben und auf Cupcakes spritzen, mit Himbeeren dekorieren.

Zitronen-Cupcakes mit Himbeer-Frosting