

Zitronencupcakes mit Creamcheesefrosting und Lemon curd [Thermomix]

Zutaten:

- 300g Mehl
- 1 Päckle Backpulver
- 250g Zucker
- 1 Päckle Vanillezucker
- 4 Eier
- 150g Öl
- 150g Mineralwasser
- Saft einer 1/2 Bio-Zitrone
- geriebene Schale einer Bio-Zitrone
- 1 Prise Salz



Zubereitung:

1. Backofen auf 175 Grad Ober/Unterhitze vorheizen und die Papierförmchen ins Blech setzen.
2. Das Mehl, Backpulver, Zucker und Vanillezucker kommen zusammen in den Mixtopf und werden 8 Sekunden lang auf Stufe 4 vermischt.
3. Alle weiteren Zutaten wandern nun in den Mixtopf und werden 2 Minuten lang auf Stufe 4 verrührt. Nach 1 Minute mit einem Teigschaber alles vom Rand zurück in die Mitte schieben und weiterrühren.
4. Schon fertig!
5. Der Teig reicht für ca. 22 Cupcakes, diese kommen nach 19 Minuten aus dem Ofen. (Der Stäbchentest ist immer sinnvoll.)

Lemoncurd-Zutaten:

- 10g Butter
- 40g Zucker
- 50g Zitronensaft (1 große oder zwei kleine Zitronen)
- Abrieb einer Zitrone
- 1 gehäufter TL Vanillepuddingpulver
- etwas gemahlene Vanille
- 1 Ei (L)

Zubereitung:

1. Alle Zutaten bis auf das Ei kommen in den Mixtopf. Für insgesamt 15 Minuten auf Stufe 2 bei 90° Grad.
2. Nach 5 Minuten gibt ihr das Ei dazu und stellt die Stufe für 15 Sekunden höher auf 4, dann wieder zurück auf 2.
3. Nun die restlichen ca. 10 Minuten weiterlaufen lassen und anschließend zum Abkühlen umfüllen.
4. Die Creme hat kleine Stückchen vom Zitronenabrieb. Falls vom Ei kleine Klümpchen drin sein sollten, die Masse durch ein Sieb streichen.

Frosting-Zutaten:

- 200g weiche Butter
- 150g Puderzucker
- 250g Frischkäse (Philadelphia Doppelrahmstufe)
- 1 Vanillezucker
- (Evtl. Lebensmittelfarbe, z.B. von Wilton)

Zubereitung:

1. Am cremigsten wird das Frosting, wenn man den Puderzucker selbst herstellt, dazu einfach 150g Zucker im Thermomix pulverisieren (20-25 Sek/ Stufe 10) und diesen umfüllen.
2. Die weiche Butter 15 Sekunden cremig schlagen auf Stufe 4, dann erst den Puderzucker und Vanillezucker 15 Sekunden auf Stufe 4 untermischen und anschließend den Frischkäse hinzugeben und nochmals 15 Sekunden auf Stufe 4 schlagen.

Mit einem scharfen Messer mittig ein Stück aus dem Cupcakes schneiden und einen Teelöffel Lemoncurd hineingeben und das geschnittene Stück wieder daraufsetzen. Anschließend mit dem Frosting verzieren und kaltstellen.

Viel Spaß beim Backen und Genießen,

FräuleinKuchenzauber <3