



Rezept für Zitronen Himbeer Cupcakes

(aus dem Buch "Cupcake" Edition
Fackelträger)

Zutaten für 24 Muffins:

225 g weiche Butter (Zimmertemperatur)
225 g Zucker
1 Prise Salz
fein geriebene Schale von 2 unbehandelten Zitronen
4 Eier, Größe M
225 g Mehl vermischt mit
8 g Backpulver
250 g Himbeeren
60 ml Zitronensirup

Zutaten für das Frischkäse-Frosting:

250 g Frischkäse (Vollfettstufe)
250 g weiche Butter
625 g Staubzucker *), gesiebt
frische Himbeeren

*) wer es gerne weniger süß mag, kann problemlos mit 400 g Staubzucker auskommen. Damit die Menge stimmt, mit mehr Frischkäse ergänzen.

Zubereitung:

Teig:

Den Backofen auf 175 Grad vorheizen und zwei Muffinbleche mit je zwölf Mulden mit Papierförmchen auskleiden.

Butter, Zucker, Salz und Zitronenschale in eine Schüssel geben. Mit dem Mixer oder der Küchenmaschine rühren, bis ein blasse und luftige Masse entsteht.

In einer Schüssel die Eier leicht verquirlen und langsam unter schnellem Schlagen zur Buttermischung geben.

Falls die Mischung anfängt, sich zu trennen oder zu gerinnen, vorerst kein Ei mehr hinzufügen und 2-3 EL Mehl unterheben, damit die Masse wieder bindet. Sobald die gesamte Eimasse untergemengt ist, das Mehl einsieben und unterheben, bis sich alles zusammenfügt.

Mithilfe eines Esslöffels die Förmchen zu zwei Drittel füllen. In jeden Cupcake 2-3 Himbeeren fallen lassen. Im Rohr bei 175 Grad 20 bis 22 Minuten backen.

In der Zwischenzeit für den Sirup 60 ml Zitronensaft zum Kochen bringen und 60 g Staubzucker einrühren und auflösen.

Die Cupcakes sind fertig gebacken, wenn die Oberflächen goldbraun sind. Im Zweifelsfall ein sauberes Messer oder Spießchen in ein Biskuit stechen, es sollte nichts daran kleben bleiben.

Die fertigen Cupcakes einige Minuten außerhalb des Ofens ruhen lassen. Danach die noch warmen Oberflächen mit dem abgekühlten Sirup bestreichen, aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Frosting:

Den Frischkäse in eine Schüssel geben und glatt rühren.

Butter und ein Drittel des Zuckers zu einer blassen und luftigen Masse schlagen. Den restlichen Zucker in zwei Tranchen einarbeiten, bis eine geschmeidige Creme entsteht. Anschließend den Frischkäse nach und nach zugeben. Wenn alle Zutaten gut verbunden sind, die Creme kalt stellen.

Bis zu diesem Schritt kann alles am Vortag vorbereitet werden.

Die Creme eine Stunde vor dem Finalisieren aus dem Kühlschrank nehmen, in einen Spritzsack füllen und mit einer Sterntülle auf die Cupcakes dressieren. Zum Abschluss mit einer Himbeere dekorieren.

Gutes Gelingen!