

Hier und heute



Blaubeer-Cupcakes mit Zitronen-Frosting

Theresa Knipschids Blaubeercup-Cakes sind schön saftig und machen mit ihrem cremigen Zitronen-Frosting aus Frischkäse echt was her.

Das Rezept

Blaubeer-Cupcakes mit Zitronen-Frosting

von Theresa Knipschild für zwölf Stück

Zutaten für den Teig

- 125 g weiche Butter
- 70 g Zucker
- 3 g Salz
- Abrieb $\frac{1}{4}$ Zitrone
- 2 Eier, Zimmertemperatur
- 150 g Mehl z. B. Weizenmehl Type 405 oder Dinkelmehl 630
- 1 Msp. Natron
- 1 Msp. Backpulver
- 30 ml Milch oder Buttermilch
- 100 g Blaubeeren, frisch oder TK + einige Blaubeeren zum Garnieren

Zutaten für das Zitronen-Frosting

- 120 g weiche Butter
- 240 g Frischkäse, Zimmertemperatur
- 140 g Puderzucker
- Abrieb $\frac{1}{4}$ Bio Zitrone

Zubereitung

Die Mulden des Muffinblechs mit Papierkapseln auslegen oder die Mulden fetten und mehlieren. Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Butter, Zucker, Salz und Zitronenabrieb aufschlagen. Nach und nach Eier zugeben und aufschlagen. Mehl mit Natron und Backpulver mischen. Zu der Butter-Ei-Mischung geben und zügig verrühren, bis ein Teig entstanden ist. Buttermilch oder Milch zugeben und kurz vermischen. Blaubeeren unterheben. Den Teig mit zwei Löffeln oder einem Eisportionierer in die Mulden geben. Circa 25-30 Minuten backen. Mit der Stäbchenprobe prüfen, ob sie durchgebacken sind. Muffins auskühlen lassen.

Für das Zitronen-Frosting Butter und Puderzucker gründlich aufschlagen, bis sie weiß und cremig sind. Frischkäse löffelweise dazugeben und verrühren. Zitronenabrieb hinzufügen. Wenn das Frosting zu weich ist, einige Minuten kaltstellen. Frischkäsetopping mit einem Spritzbeutel oder zwei Löffeln auf den Cupcakes verteilen. Optional mit Blaubeeren garnieren.