



Zitronen-Cupcakes

Zutaten Teig: (12 Stück)

100g Frischkäse
100g Butter (weich)
130g Zucker
2 Eier
1 Bio Zitrone (Schale und Saft)
125g Mehl
1 TL Backpulver
1/2 TL Natron

Zutaten Frosting:

250g Mascarpone
50g Puderzucker
1 Bio Zitrone (Schale und Saft)
gelbe Lebensmittelfarbe
100g Sahne

Zubereitung Teig:

Backofen auf 160°C Umluft (175°C Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Frischkäse, Butter, Zucker und Eier miteinander verrühren.
Zitronensaft und Zitronenschale unterheben. Jetzt das gesiebte Mehl, Backpulver und Natron dazu geben und miteinander verrühren. Teig in Muffinförmchen füllen und ca. 15-20 Min. backen.

Zubereitung Frosting:

Mascarpone, Puderzucker Zitronensaft, Zitronenschale und Lebensmittelfarbe miteinander verrühren. Sahne steif schlagen und unter die Mascarponecreme heben.

Frosting in einen Spritzbeutel füllen und die Cupcakes damit bespritzen.