



Sonntagskuchen

Robert Schorp

Freitag, 27.04.2018

Schoko-Zitronen-Cupcakes Für ca. 16 Stück

Zutaten

Für den Rührteig:

200 g Zucker
200 g Butter
Abrieb einer 1/2 Bio-Zitrone
4 Eier (Größe M)
100 g Weizenmehl (Type 550)
60 g Maisstärke
1 TL Backpulver (6 g)
2 EL Kakaopulver (ca. 40 g)
50 g Schokodrops
120 g Konfitüre nach Wahl

Für die Frischkäsecreme:

280 g Butter
140 g Puderzucker
210 g Frischkäse
etwas Abrieb einer Bio-Zitrone

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Cupcakes- bzw. Muffinformen gut einfetten oder mit Backpapier (gibt es ebenfalls für Muffinformen) auslegen.
2. Den Zucker mit der weichen Butter und dem Zitronenabrieb schaumig rühren. Die Eier nacheinander unterrühren. Das Mehl, die Maisstärke, das Backpulver, das Kakaopulver sowie die Schokodrops unter die schaumige Masse rühren. Den Teig gleichmäßig in die vorbereiteten Formen füllen und im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 15-20 Minuten backen. Danach abkühlen lassen.
3. Die abgekühlten Cupcakes in der Mitte etwas aushöhlen und mit ca. 10 g Konfitüre füllen.
4. Für die Frischkäsecreme die Butter schaumig rühren. Den Puderzucker, den Frischkäse und den Zitronenabrieb unter die schaumige Butter rühren und gleichmäßig auf den Cupcakes verteilen.
5. Je nach Wunsch kann man die Cupcakes mit Obst, Walnüssen, Mandeln, Schokodrops etc. verzieren.