

Zitronen-Himbeer-Cupcakes

Portionen

ca. 12
Stück

Zeit

ca. 120
Min.

Schwierigkeit



Zutaten

- ▶ 2 Tassen Mehl
- ▶ 2 TL Backpulver
- ▶ 1/2 TL Natron
- ▶ 1/4 TL Salz
- ▶ 3/4 Tasse Zucker
- ▶ 1/2 Tasse Butter
- ▶ 1 Ei
- ▶ 2 Eiweiße
- ▶ 1/4 Tasse Buttermilch
- ▶ 1/2 Vanille
- ▶ 2 EL Zitronensaft
- ▶ 1 1/2 EL Zitronenschale
- ▶ 350g Puderzucker
- ▶ 50g Marmelade (Himbeer)
- ▶ 125g Butter

Zubereitung

- ▶ Mehl, Backpulver, Natron und Salz in einer Schüssel verrühren.
- ▶ Den Zucker hinzugeben.
- ▶ Die weiche Butter (1/2 Tasse!), die Buttermilch, das Ei und die Eiweiße hinzugeben. Mit dem Handrührgerät vermischen.
- ▶ 1/2 EL Vanille, Zitronensaft und Zitronenschale unterrühren.
- ▶ Teig bis zu 3/4 in die Formen füllen. Nach Wunsch mit Frucht in der Mitte und bei 180° ca. 15 bis 20 Min. backen.
- ▶ In der Zeit das Frosting aus 125g Butter, 50g Himbeermarmelade und Puderzucker anrühren.
- ▶ Cupcakes gut auskühlen lassen.
- ▶ Mit einem Spritzbeutel das Frosting auftragen.
- ▶ Mit Minze und Himbeeren verzieren.
- ▶ Fertig!