

Zitronen Cupcakes



Zutaten

Für den Kuchenteig

200 gr Zucker
180 gr Eier, leicht geschlagen
90 gr Butter, geschmolzen und abgekühlt
70 gr Joghurt, natur
200 gr Dinkelmehl
4 gr Backpulver
10 gr Honig
2 unbehandelten Zitronen, Schalenabrieb
1 EL Rum

Für die Creme

80 gr Sahne
300 gr Frischkäse (z. B. Philadelphia)
50 gr Zuckerpulver

Zubereitung

Für den Kuchenteig Eier mit Zucker leicht schlagen. Butter, Rum, Joghurt, Zitronenabrieb} und Honig zusammen mischen und einmischen. Backpulver und Mehl 2 Mal sieben und runtermischen. Den Teig in Förmchen zu 2/3 füllen und ca 20 Minuten bei 160°C backen. Abkühlen lassen.

Für die Creme Alle Zutaten 5 Minuten in Gefrierschrank stellen. 1 Minute an erste Geschwindigkeit, 5 Minuten am mittlere Geschwindigkeit schlagen. In Sac-o-poché füllen und eine Haube auf den Törtchen machen.



Sterzinger
YOGURT
Vipiteno

