

Zitronen-Oster-Cupcakes

Du brauchst für 10 - 12 Cupcakes:

- 150 g weiche Butter
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 100 g Zucker
- 3 Eier
- 80 g Mehl
- 100 g gemahlene Mandeln
- 1 TL Backpulver
- Abrieb einer Bio-Zitrone
- 2 EL Zitronensaft
- 2 EL Buttermilch
- 250 g Doppelrahmfrischkäse
- 150 g Butter (Raumtemperatur)
- 90 g Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 EL Zitronensaft

Für die Dekoration nimmst Du:

- Richie's Bakery: Rollfondant rosa
- Richie's Bakery: Rollfondant weiß
- Richie's Bakery: Raspeln perlglanz Blau aus Zartbitterschokolade
- Richie's Bakery: Streudekor Glitzer Cubies Grün und Gelb

Los geht's:

1. Belege ein Muffinblech mit Papierbackförmchen und heize den Backofen bei Unter-/ Oberhitze auf 180 Grad vor.
2. Verrühre die Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker zu einem glatten Teig. Dann gibst Du nach und nach die Eier dazu und rührst alles gut durch.
3. Vermische das Mehl, die Mandeln und das Backpulver und hebe es unter den Teig.
4. Anschließend fügst Du die Buttermilch, den Zitronensaft und den Abrieb der Zitrone hinzu
5. Den Teig füllst Du in die vorbereiteten Förmchen und backst alles ca. 25 Minuten, bis die Cupcakes durch sind. Dann lässt Du alles abkühlen.
6. Für das Topping verrührst Du den Frischkäse, die Butter, den Vanillezucker und den Puderzucker zu einer glatten Creme. Den Zitronensaft rührst Du unter.
7. Jetzt füllst Du das Topping in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle und spritzt je einen Tuff auf die Cupcakes. Mit einem Teelöffel formst Du in den Tuff eine Mulde.
8. Für die Verzierung bestreust Du das Topping mit den Glitzer Cubies.
9. Aus dem Fondant formst Du Ostereier. Für die gebrochenen Ostereier formst Du etwas größere Eier aus weißem Fondant und beklebst sie mit Schokoraspeln. Als Kleber kannst Du ganz einfach Eiweiß benutzen. Du gibst davon einen kleinen Tupfen auf das Ei. Zum Schluss verzierst Du die Cupcake-Osternestchen mit den Ostereiern.