

Lemon Cupcakes

Zutaten

Ergibt 8 Stück

Cupcakes

150 g	Butter, weich
150 g	Puderzucker
2 Prisen	Salz
3	Eier
1	Bio-Zitrone, abgeriebene Schale und 2 EL Saft
220 g	Weissmehl
¾ TL	Backpulver
8	Papierbackförmchen
80 g	Coop Fine Food Lemon Curd

Verzierung

75 g	Butter, weich
150 g	Puderzucker
1 EL	Milch
50 g	Coop Fine Food Lemon Curd
8	Zuckerblüemli oder Zuckereili

Zubereitung

Cupcakes: Butter, Zucker und Salz rühren, bis die Masse heller ist. Eier nacheinander unter die Buttermasse rühren. Zitronenschale und -saft begeben. Mehl und Backpulver mischen, darunter rühren. Masse in 8 mit Papierbackförmchen ausgelegte Vertiefungen eines Muffinsblechs geben, Lemon Curd darauf verteilen.

Backen: ca. 15 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Verzierung: Butter und Puderzucker mit Milch ca. 3 Min. cremig rühren. Masse in einen Spritzsack mit gezackter Tülle (ca. 6 mm Ø) geben. Cupcakes damit verzieren. Lemon Curd glatt rühren, daraufgeben, Cupcakes mit Zuckerdeko verzieren.



Zeitangaben

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.
Backen: ca. 15 Min.

Energiewert/Stück

ca. 2279 kJ/545 kcal

Mein Einkauf

- 225 g Butter
- 300 g Puderzucker
- 3 Eier
- 1 Bio-Zitrone
- 8 Papier-Backförmchen
- 130 g Coop Fine Food Lemoncurd
- 8 Zuckerblüemli oder Zuckereili

Im Vorrat

- Salz
- Weissmehl
- Backpulver
- Milch

Weitere gluschtige
Rezepte unter

www.coop.ch/rezepte

Coop-Magazin Nr. 1/30.03.2010