

Lemon Curd Cup Cake mit Frischkäse-Topping

Lemon Curd – Zitronencreme

100 ml Zitronensaft (ca. 2-3 Zitronen, davon auch die Schale abreiben) 2 Eier 100 g Zucker 3/4 TL Maizena - Maisstärke 40 g Butter

Zubereitung

Zitronenschale abreiben, Zitronensaft auspressen.

Alle Zutaten in den Mixtopf des Thermomixes geben. Deckel verschliessen und während ca. 20 Minuten/90°/Stufe 2 eindicken lassen. Dies ohne den Messbecher aufzusetzen.

Danach Messbecher aufsetzen und während 25 Sek./Stufe 6 verrühren.

Creme ist nun einsatzbereit.

Zubereitung ohne Thermomix

Die Schale der Zitronen abreiben. Die Zitronen auspressen. Saft, Schale, Eier, Zucker und Maizena in einen kleinen Topf geben und gut verrühren. Die Herdplatte auf mittlere Stufe stellen. Unter ständigem Rühren mindestens 5 Minuten erhitzen. Achtet darauf, dass das Lemon Curd nicht kocht, ansonsten gerinnen die Eier. Nach ca. 10 Minuten erreicht ihr die ideale Konsistenz.

Durch ein Sieb streichen und mit einer Frischhaltefolie kurz zudecken. Danach die Butter einrühren.

Rezept für den Teig der Cupcakes

ergibt ca. 18 grosse oder 44 kleine Cupcakes

Teig

125 Gramm Butter, weich

100 Gramm Zucker

1 TL Vanilleextrakt – wer kein Vanilleextrakt hat, nimmt 10 g Vanillezucker

1 Zitrone, abgeriebene Schale

1 Prise Salz

2 Eier

80 Gramm Frischkäse (z. Bsp. Philadelphia)

150 Gramm Mehl

1 Teelöffel Backpulver

1/2 Teelöffel Natron

Füllung + Creme

Ca. 120 Gramm Lemoncurd

125 Gramm Butter, sehr weich

100 Gramm Puderzucker

4 Esslöffel Lemoncurd

1 Zitrone, abgeriebene Schale

250 Gramm Frischkäse (z. Bsp. Philadelphia)



Damit die Creme gelingt, ist es wichtig, dass die Butter und der Frischkäse die gleiche Temperatur haben. Gleich bei Backbeginn alles aus dem Kühlschrank nehmen und bei Raumtemperatur stehen lassen.

Zubereitung

Ofen auf 175 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Butter, Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale und Salz schaumig rühren.

Eier dazugeben und nochmals gut rühren. Frischkäse dazu geben. Nur ganz kurz unter die Masse rühren.

Mehl, Backpulver und Natron in einer separaten Schüssel vermischen. Nun die Mehl-Mischung zum Teig sieben und vorsichtig mit einem Teigschaber unter die Masse heben.

Fülle den Teig in die mit Papierförmchen ausgelegte Muffinsform(en). Am besten geht es, wenn man die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle gibt. So lässt es sich besser portionieren. Ich empfehlen die Förmchen nur 2/3 zu füllen.

Küchlein in der Mitte des vorgeheizten Ofens backen.

Mini's brauchen ca. 10-12 Minuten - die normalgrossen Muffins ca. 16 Minuten. Stäbchenprobe

Während des Abkühlens der Küchlein die Creme zubereiten.

Butter mit dem Puderzucker während 3 – 5 Minuten gut verrühren.

Die abgeriebene Zitronenschale und 4 Esslöffel Lemoncurd darunter rühren.

Den Frischkäse nur kurz unter die Creme mixen. Rührt man den Frischkäse zulange, verflüssigt sich das Ganze.

Die Creme in einen Spritzbeutel mit einer Sternentülle füllen und in den Kühlschrank stellen. Vor dem Aufspritzen kurz bei Raumtemperatur stehen lassen, damit es zum Spritzen etwas einfacher geht.

Die ausgekühlten Muffins ein bisschen aushöhlen. Entweder mit einem kleinen Löffel oder mit einem Apfelkugelausstecher.

Das Loch mit etwas Lemoncurd ausfüllen. Auch da lohnt es sich, das Lemoncurd in einen Spritzbeutel zu geben. So lässt es sich besser portionieren.

Die vorbereitete Creme dekorativ auf die Cupcakes aufspritzen und mit Zitronenzesten dekorieren.

Bis zum Verzehr die Cupcakes kühl lagern.


