

# Zitronen-Buttermilch-Wolken-Cupcakes



## Zutaten

Für den Teig:

- 200 g Zucker
- 220 g weiche Butter
- 1 TL Vanillepaste
- 1 Prise Salz
- 4 Eier, raumtemperiert
- Abrieb einer Bio-Zitrone
- 250 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 3 EL Buttermilch

Für das Frosting:

- 50 g weiche Butter
- 90 g Puderzucker
- 1 EL Zitronensaft
- 300 g Mascarpone
- 400 g Frischkäse
- Lebensmittelfarbgel, rosa oder hellblau

Für die Deko:

- 24 Marshmallow-Wolken
- Zuckerstreusel, weiß oder hellblau

Sonstiges:

- 24 Muffinförmchen
- 2 Spritzbeutel
- 1 große Sterntülle (17 mm)
- Rührschüssel, Küchenwaage, Muffinblech, Handrührgerät

## Anleitungen

1. Für den Teig den Backofen auf 175° Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Muffinblech mit den Papierbackförmchen auslegen.

2. Butter und Zucker hell aufschlagen. Salz und Vanillepaste unterrühren.

3. Eier nacheinander einzeln dazugeben und etwa 0,5 Minuten weiterschlagen. Zitronenabrieb unterrühren.

4. Mehl und Backpulver mischen und zusammen mit der Buttermilch unterziehen. Nicht zu lange, nur so lange wie nötig.

5. Die Muffinförmchen zu 2/3 mit dem Teig füllen und im vorgeheizten Backofen etwa 17 Minuten goldgelb backen. Stäbchenprobe nicht vergessen.

6. Aus dem Ofen holen, vorsichtig aus der Form heben und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Das Muffinblech mit neuen Papierbackförmchen auslegen, den restlichen Teig darauf

verteilen und im vorgeheizten Backofen etwa 17 Minuten goldgelb backen. Stäbchenprobe nicht vergessen.

7. Für das Frosting die Butter hell aufschlagen. Puderzucker sieben und löffelweise unter die Butter schlagen. Die Masse muss klümpchenfrei sein.

8. Zitronensaft und Mascarpone unterrühren. Den Frischkäse dazugeben und zu einer glatten Masse rühren. Nicht zu lange, Frischkäse kann man recht schnell flüssig rühren.

9. Das Frosting auf 2 Schälchen verteilen, nach Belieben einfärben und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.

10. Das Frosting auf die ausgekühlten Cupcakes spritzen, mit Marshmallow-Wolken und Zuckerstreusel dekorieren und sofort servieren.

### **Rezept-Anmerkungen**

Die Cupcakes können bereits am Vortag gebacken werden. Abgekühlt und luftdicht lagern. Das Frosting idealerweise erst am Partytag zubereiten und etwa 1 Stunde vor der Feier aufspritzen.