Monika Nagls Rezept: Zitronen Cupcakes mit fruchtigem Frosting



Bis 30 Min. *Einfach* *Vegetarisch*

Zubereitung

1. **Für den Teig** den Backofen auf 175°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Die weiche Butter mit Zucker schaumig schlagen. Die Eier einzeln dazugeben und jeweils gut unterrühren.
3. Mehl, Backpulver und Zitronenschalenabrieb vermischen und im Wechsel mit dem Zitronensaft zur Eiermasse geben und kräftig, aber kurz rühren.
4. Teig in 12 Muffin Förmchen füllen und in ein Muffinblech stellen. Ca 25 - 30 Minuten backen. Abkühlen lassen.
5. **Für das Frosting** Mascarpone, Frischkäse, Zucker, Butter und Zitronenschalenaroma verrühren, evtl. kurz kühl stellen und danach auf die Muffins spritzen. Nun die Cupcakes nach Lust und Laune dekorieren.

Zutaten





Für den Teig:

- 125 g GOLDSTEIG Butter, weich
- 150 ml Zitronensaft
- 120 g Zucker
- 2 Eier
- 2 TL Backpulver
- 250 g Mehl
- 12 Muffinförmchen

Für das Frosting:

- 100 g GOLDSTEIG Butter, weich
- 250 g GOLDSTEIG Mascarpone
- 150 g Zucker
- 300 g Frischkäse
- 2 Pck. Zitronenschalenaroma