



Lemon Curd Cupcakes

(ca. 5-6 Stück)

Lemon Curd (ergibt 1 großes Marmeladenglas)

- 3 große Bio Zitronen (Saft + Schale)
- 160 g Zucker
- 1 gestrichener Essl. Speisestärke
- 80 g Butter, in Würfeln
- 3 Eier, verquirlt

Schale der Zitronen fein abreiben. Zitronen auspressen. Saft, Schale, Zucker und Stärke vermischen und in einem Topf aufkochen. Die Butter nach und nach unterrühren. Den Topf vom Herd ziehen, die Hitze reduzieren und die Eier einrühren. Den Topf wieder auf die Platte stellen und das Curd stetig rühren bis es andickt. 82 Grad sollten dabei nicht überschritten werden, damit das Ei nicht ausflockt! Das fertige Lemon Curd in ein blitzsauberes Glas füllen, fest verschließen und abkühlen lassen. Das Lemon Curd hält sich korrekt zubereitet bis zu 2 Wochen im Kühlschrank.

Pudding (für die Buttercreme)

- 250 g Vollmilch
- dünn abgeschälte Schale ½ Bio Zitrone

- 1 Prise gemahlene Vanille
- 3 Eigelbe
- 25 g Stärkemehl
- 60 g Zucker

Die Milch mit der Zitrone und Vanille aufkochen. Die Eigelbe mit dem Zucker und der Stärke in einer Schüssel verrühren. Die Zitronenschale entfernen und die heiße Milch in dünnem Strahl in die Eigelbmasse einrühren. Durch ein Sieb zurück in den Topf gießen und bei milder Hitze und stetem Rühren zu einem dickflüssigen Pudding köcheln lassen. Diese Creme auf einen flachen Teller gießen, die Oberfläche mit Frischhaltefolie bedecken und, während die Muffins gebacken werden, komplett abkühlen lassen.

Zitronenmuffinteig

- 80 g weiche Butter
- 80 g Zucker
- 1 großes Ei
- Abrieb 1 Bio Zitrone
- 2 El. Zitronensaft
- 80 g Mehl
- 1 Teel. Backpulver

Den Backofen auf 170 Grad vorheizen. – Butter, Zitronenabrieb und Zucker mit dem Mixergerät hell-schaumig schlagen, das Ei hinzufügen und ebenfalls gut unterrühren. Anschließend das mit dem Backpulver vermischte Mehl einsieben und zusammen mit dem Zitronensaft zu einem glatten Teig verrühren. Die Muffinförmchen etwa zur Hälfte mit dem Teig füllen. Das gelingt besonders sauber, indem man den Teig in einen Spritzbeutel füllt und in die Förmchen spritzt. Bei 170 Grad Ober-/Unterhitze ca. 25 Minuten backen. Bitte eine Stäbchenprobe machen, da jeder Backofen anders bäckt. Die Muffins komplett abkühlen lassen.

Fertigstellung

- 160 g Butter

Bei der Zubereitung der Buttercreme ist es wichtig, dass alle Zutaten die gleiche Temperatur haben! Dafür die Butter mit dem Mixergerät sehr lange hell-schaumig schlagen. Dann nach und nach den Pudding, sowie 4-5 El. Lemon Curd untermixen, bis eine fluffige Masse entsteht. Die fertige Pudding Buttercreme in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen.

Die Muffins in der Mitte etwas aushöhlen und mit Lemon Curd füllen. Anschließend die Zitronenbuttercreme aufspritzen und die Cupcakes mit Zitronenzesten bestreuen. Die Cupcakes im Kühlschrank aufbewahren, jedoch mit Zimmertemperatur servieren.

© 2018 - Maren Lubbe - <https://maluskoestlichkeiten.de>