



Minicupcakes mit Zitrone & Limette

Links mit * und ¹ sind [Affiliate- / Werbelinks](#)

Geeignete Form: [Mini Muffinform](#)¹

Zutaten für ca. 20-25 Minicupcakes

Limettencreme

- 60 g frisch gepresster Limettensaft
- Abrieb ½ Bio Limette
- 8 g Zucker
- 1,5 Blätter Gelatine (2,5 g) Gelatine
- 90 g [Valhrona Inspiration Yuzu Kuvertüre](#)*, gehackt / ersatzweise weiße Kuvertüre
- 90 g Schlagsahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Limettensaft, Limettenabrieb und Zucker erhitzen, bis der Zucker gelöst ist. Die heiße Fruchtzubereitung durch ein Sieb über die gehackte Kuvertüre geben. Die Gelatine hinzufügen und kurz umrühren und anschließend alles sorgfältig mit dem Mixstab emulgieren. Die Sahne hinzufügen und ebenfalls untermixen. Die Creme in eine flache Schale füllen und die Oberfläche gut mit Folie abdecken. In den Kühlschrank stellen bis sie komplett abgekühlt und geliert ist.

Zitronenteig

- 120 g weiche Butter
- 100 g Zucker
- 2 Eier
- Abrieb 1 Bio Zitrone
- 1 El. Zitronensaft
- 120 g Mehl
- 1 gestr. Teel. Backpulver

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze aufheizen. Die Minimuffinform sorgfältig fetten. Butter und Zucker mit dem Mixergerät schaumig rühren. Nach und nach die Eier und den Zitronenschalenabrieb untermixen. Zum Schluss das mit dem Backpulver vermischte Mehl hinzufügen und rühren, bis ein glatter Teig entstanden ist. Um die Förmchen sauber zu befüllen, empfehle ich, den Teig in einen Spritzbeutel zu geben. Die Form in den heißen Backofen stellen und die Minimuffins ca. 15 Minuten backen. Lasst sie nicht zu dunkel werden! Die Küchlein auf einem Rost abkühlen lassen.

Fertigstellung

- Limettencreme (*siehe oben*)
- 100 g Schlagsahne
- 1 Teel Puderzucker (*kann weggelassen werden, wenn für die Limettencreme weiße Kuvertüre verwendet wurde*)
- Zitronenmarmelade (ich habe diese verwendet [KLICK](#))
- Limettenschalenabrieb

Die kleinen Minimuffins mithilfe eines Schälmessers leicht aushöhlen und mit der Zitronenmarmelade füllen. Das klappt am besten, indem man die Marmelade in eine kleine Spritztüte gibt und die Muffins so befüllt.

Die Limettencreme mit dem Mixergerät kurz cremig rühren, dann die kalte Sahne und den Puderzucker hinzugeben und alles zusammen steif schlagen. Die Creme in einen Spritzbeutel mit großer [französischer Sterntülle](#)* füllen und schöne Tupfen auf die Cupcakes dressieren, sodass die Füllung unsichtbar wird. Vor dem Servieren die Cupcakes mit frischem Limettenabrieb bestreuen und nach Wunsch dekorieren.

Gut abgedeckt halten die Minicupcakes 2-3 Tage im Kühlschrank. Am besten schmecken sie natürlich, wie immer, frisch :-).