

## Feine Buttermilch Lemon Curd Cupcakes



Perfekte Balance zwischen süß und sauer - einfach köstlich

---

Zubereitungszeit: 35 min  
Wartezeit:  
Backzeit: 25 min

---

### Zutaten für den Teig

115 g weiche Butter  
160 g Zucker  
2 Eier  
160 g Mehl  
1 TL Backpulver  
1 Prise Salz  
125 g Buttermilch  
Abrieb 1 Bio-Zitrone

## Für den Lemon Curd

50 g Zucker  
1 Ei  
Saft 1 Zitrone  
Abrieb  $\frac{1}{2}$  Bio-Zitrone  
15 g weiche Butter

## Für die Creme

200 g Frischkäse  
75 g Puderzucker  
1 Msp. Vanillemark  
25 g Buttermilch  
1,5 EL Zitronensaft  
25 g Sahne

## Für die Deko

Etwas Fondant, weiß  
Zucker-/Tortenschrift in gelb

## Zubereitung

1. Muffinblech mit Förmchen belegen.
2. Backofen auf 180 Grad vorheizen.
3. Butter und Zucker schaumig schlagen.
4. Eier einzeln unter Rühren dazugeben.
5. Das Mehl mit dem Backpulver und der Prise Salz mischen und sieben, abwechselnd mit der Buttermilch in 3 Schritten unterrühren.
6. Teig in die Förmchen geben und für ungefähr 25 Minuten auf mittlerer Schiene backen.

7. Danach auskühlen lassen.
8. In der Zwischenzeit alle Zutaten für den Lemon Curd im Wasserbad unter ständigem Rühren zu einer dicklichen Creme erwärmen (ca. 10 Minuten). Danach abkühlen lassen.
9. Für die Creme den Frischkäse mit dem Puderzucker und Vanillemark cremig schlagen.
10. Zitronensaft und Buttermilch einrühren, Sahne langsam zugeben und schlagen, bis die Masse fluffig aber fest ist. Bis zur weiteren Verarbeitung kühl stellen.
11. In die abgekühlten Kuchen mit einem Messer jeweils ein kegelförmiges Loch schneiden, mit Lemon Curd füllen und Teigkegel anders herum wieder aufsetzen.
12. Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und um den Kegel herum aufspritzen.
13. Als Dekoration Fondant ausrollen und mit kleinen Blumenausstechern ausstechen.
14. Die Mitte der Blüten mit gelber Zuckerschrift ausfüllen. Trocknen lassen und auf die Creme setzen.