Lemon Curd Cupcakes

Frischer geht es kaum! Hier wird Zitrone und/oder Lemon Curd sowohl im Teig, als Füllung und in der Buttercreme verwendet.

Zubereitungszeit: 45 min
Wartezeit:
Backzeit: 20 min

ZUTATEN

Für den Teig

- 2 Eier (Gr. M)
- 200 g Zucker
- 120 g Olivenöl
- 165 g Milch
- Abrieb von 3 Bio-Zitronen
- 2 g Salz
- 220 g Mehl (Typ 405)

4 g Backpulver

Für die Füllung

1 Glas Lemon Curd (oder selbstgemacht siehe https://www.kuechenmomente.de/cheesecake-mit-lemon-curd-no-bake/#rezept)

Für die Zitronen-Buttercreme

4 Eiweiß (Gr. M)
200 g Zucker
375 g Butter, zimmerwarm
80 g Lemon Curd

Für die Deko

Frische Minze-Blätter oder gehackte Pistazien
Zesten von 2 Bio-Zitronen

Außerdem

Fett und Mehl für die Form

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf Umluft 160°C vorheizen.
2. Die Form gründlich einfetten und mit Mehl ausstäuben.
3. Für den Teig die Eier mit dem Zucker sehr schaumig schlagen.
4. Olivenöl, Milch, Zitronenabrieb und Salz mischen.
5. Mehl und Backpulver mischen und sieben.
6. Olivenöl-Gemisch und Mehlmischung abwechselnd portionsweise unter die

Eimasse rühren.

7. Den Teig in die Form füllen für 20-25 Minuten backen. Anschließend mindestens 10 Minuten in der Form stehen lassen. Danach aus der Form lösen und auf einem Gitter auskühlen lassen.
8. In der Zwischenzeit die Zitronen-Buttercreme zubereiten. Dazu das Eiweiß mit Zucker auf dem Wasserbad auf 80 °C erhitzen, dabei ständig umrühren damit sich der Zucker auflöst. Die Eiweiß-Zuckermischung in der Küchenmaschine ca. 10 Minuten bei hoher Stufe aufschlagen. Dann nach und nach die Butter in Stückchen und den Lemon Curd löffelweise dazugeben. Weitere 10 Minuten auf mittlerer Stufe weiterschlagen. Bis zur weiteren Verwendung abgedeckt zur Seite stellen.
9. Die abgekühlten Cupcakes mittig kreisrund ca. 2 cm tief ausstechen und die Mulde mit Lemon Curd füllen.
10. Die Zitronen-Buttercreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf die Cupcakes spritzen.
11. Mit Zitronen-Zesten und Minze-Blättern oder gehackten Pistazien dekorieren.