

## ZITRONEN-BUTTERMILCH-CUPCAKES

Kleine Cupcakes mit einem Frosting aus Buttermilch und Zitrone – mindestens so lecker, wie sie klingen. Nachmachen dringend empfohlen!



### Zubereitung

1. Für den Teig Eier trennen, Eiweiß mit Salz steif schlagen. Bio-Zitronen heiß abwaschen, abtrocknen, Schale abreiben und Saft auspressen.
2. Butter mit Diamant Brauner Zucker sehr schaumig rühren, dann Eigelb und Zitronenschale unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und abwechselnd mit 4 EL Zitronensaft und Buttermilch unterrühren. Zuletzt Eischnee unterheben. Teig auf Papierförmchen in einer Muffinform verteilen.
3. Im vorgeheizten Backofen bei Ober-/Unterhitze 180 °C (Umluft 160 °C) ca. 30–35 Minuten backen.
4. Direkt nach dem Backen jeweils zwei- bis dreimal mit Holzstäbchen einpieksen und alle Muffins mit insg. 4 EL Zitronensaft beträufeln, dann abkühlen lassen.
5. Für das Frosting Diamant Puderzucker sieben und mit Mascarpone, Frischkäse und 3 EL Zitronensaft vermischen. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und die Cupcakes nach dem Abkühlen damit verzieren.
6. Für die kandierten Zitronenzesten Bio-Zitronen heiß abwaschen, abtrocknen und mit einem Zestenreißer Streifen abziehen. Wasser mit 40 g Diamant Feinster Zucker in einem kleinen Topf erhitzen und auflösen, restlichen Zucker auf Alufolie ausstreuen.
7. Zitronenzesten 1 Minute im Zuckersirup leicht köcheln, dann auf dem ausgestreuten Zucker verteilen und 30 Minuten trocknen lassen. Muffins mit Zitronenzesten verzieren.

### Zutaten

#### Für den Teig:

3	Eier (Größe M)
1 Prise	Salz
2	Bio-Zitronen
200 g	weiche Butter
200 g	Diamant Brauner Zucker
225 g	Mehl
1/2 Päckchen	Backpulver
200 ml	Buttermilch

#### Für das Frosting:

125 g	Diamant Puderzucker
225 g	Mascarpone
300 g	Doppelrahm-Frischkäse
3 EL	Zitronensaft

#### Zum Verzieren:

2-3 g	Bio-Zitronen
5 EL	Wasser
40 + 30 g	Diamant Feinster Zucker

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
 Ihr Diamant-Team.