Zitronen-Cupcakes

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	45 Min.
Garzeit	10 Min.
Stück	8
Gerät	CombiSteamer V6000 PowerSteam ab 2022

mit Earl-Grey-Teeblättern

Teig

50 g Butter, weich

100 g Zucker

1 Ei

1 Prise Salz

200 g Crème fraîche

150 g Mehl

2 TL Backpulver

1 unbehandelte Zitrone, abgeriebene Schale

2 EL getrocknete Earl-Grey-Teeblätter

Kandierte Zitronenschale

1 unbehandelte Zitrone

60 g Zucker

500 ml Wasser

Glasur

½ Blatt Gelatine

50 g weiße Schokolade

½ Zitrone, nur Saft

1 EL Schlagobers

½ TL Zucker

Teig

Butter, Zucker, Ei, Salz und Crème fraîche in einer Schüssel mit einem Schneebesen gut verrühren. Mehl und Backpulver mischen und sorgfältig darunter mischen. Zitronenschale und Teeblätter unterrühren.

Teig in die Muffin-Förmchen füllen.

Backen

Muffins auf einer Glasschale auf der mittleren Auflage mit PowerHeißluft mit Beschwaden bei 200 °C 10 Minuten lang backen.

Nach dem Backen auskühlen lassen.

Kandierte Zitronenschale

Zitrone mit dem Zestenreißer schälen und Saft auspressen.

Zucker und Wasser in einer kleinen Pfanne aufkochen, Zeste und Saft zugeben und bei mittlerer Hitze auf eine sirupartige Konsistenz einkochen.

Flüssigkeit abgießen, Zeste abtropfen lassen und auf ein Backpapier legen.

Glasur

Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Schokolade, Zitronensaft, Schlagobers und Zucker in einer kleinen Pfanne bei kleiner Hitze erwärmen.

Gelatine ausdrücken, beigeben und verrühren, bis sie vollständig aufgelöst ist. Glasur beiseite stellen.

Dekorieren

Cupcakes mit Glasur bestreichen, kandierte Zitronenschale darauf legen.

Garschritte

PowerHeissluft mit Beschwaden 200 °C während 10 Min.

Zubehör

Glasschale gehärtet

8–10 Muffin-Förmchen aus Silikon oder Papier

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	05.09.2023