



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

Glasure

½ Blatt Gelatine
50 g weisse Schokolade
½ Zitrone, nur Saft





1 EL Vollrahm

½ TL Zucker

Teig

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

Teig in die Muffin-Förmchen füllen.

Backen

Muffins auf einer Glasschale auf der mittleren Auflage mit PowerHeissluft mit Beschwaden 200 °C während 10 Minuten 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.

Glasure

Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

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

Gelatine ausdrücken, begeben und verrühren, bis sie vollständig aufgelöst ist. Glasur beiseitestellen.

Dekorieren

Cupcakes mit Glasur bestreichen, kandierte Zitronenschale darauflegen.

Garschritte

PowerHeissluft mit Beschwaden 200 °C während 10 Min.

Zubehör

Glasschale gehärtet

8–10 Muffin-Förmchen aus Silikon oder Papier

