

Zitronen Baiser Cupcakes & Limo



Einkaufsliste:

Für die Küchlein (12 größere):

120g Butter
140g Zucker
2 Eier
Abrieb von zwei Zitronen
50ml Zitronensaft
Etwas Vanillemark
260g Mehl
2TL Backpulver
Prise Salz
200ml Buttermilch

Für die Zitronenfüllung

2 Zitronen – Saft und Abrieb
120g Zucker
120ml Wasser
1-2TL Speisestärke

Für die Baiser-Haube

2 Eiweiß
120g feinsten Zucker

Für die Limo

2 Zitronen – Saft und Abrieb
120g Zucker
120ml Wasser
Erdbeeren & Zitronenscheiben nach
Belieben
Minze
Sprudelwasser

So wird's gemacht:

Für die Böden Eier und Zucker cremig schlagen. Mehl und restliche trockene Zutaten mischen. Buttermilch und Zitronensaft mit der Butter erhitzen/schmelzen und unter die Eimischung geben. Nun die Mehlmischung unter den Teig heben. Muffinförmchen auslegen und den zu $\frac{3}{4}$ mit Teig füllen. Bei 180°C 13-16 Minuten backen. Stäbchenprobe machen. Auskühlen lassen.

Für die Creme Zitronen pressen, Saft und Abrieb mit Zucker und Wasser in einen Topf geben und aufkochen, durch ein Sieb geben, erneut aufkochen lassen und mit der Speisestärke abbinden, sodass die Masse fester wird. Küchlein etwas mit einem Teelöffeln aushöhlen, etwa 1-2 TL der Zitronenfüllung in die Küchlein geben, nach Belieben Teig wieder auf die Küchlein geben.

Für das Baiser Eiweiße und Zucker in eine Schüssel geben und über dem Wasserbad erhitzen bis der Zucker vollständig geschmolzen ist. Nun die Masse sehr steif aufschlagen bis sie vollständig abgekühlt ist. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und auf die Cupcakes spritzen. Ofen auf 200-220°C stellen und Cupcake für etwa 5 Minuten auf der obersten Stufe in den Ofen stellen, backen bis das Baiser leicht bräunt.

Für die Limo Zitronen pressen, Saft und Abrieb mit Zucker und Wasser in einen Topf geben und aufkochen, durch ein Sieb geben, in eine Karaffe füllen, Erdbeeren, Minze und Zitronenscheiben nach Belieben hinzugeben und mit dem Sprudelwasser (oder auch Sekt) aufgießen.

