



## Zitronen-Buttermilch-Cupcakes

### Zutaten für 12 Cupcakes:

Für die Muffins:

165 g Mehl

¾ TL Backpulver

1 Prise Salz

85 ml Milch

85 ml Buttermilch

Mark einer Vanilleschote

75 g Butter (Raumtemperatur)

200 g Zucker

3 Eiweiß

½ Bio-Zitrone Abrieb

Für das Frosting:

85 g weiße Schokolade geschmolzen

55 g Butter

115 g Frischkäse

200 g Puderzucker

½ Bio-Zitrone Abrieb

*Zusätzlich: 12 Heidelbeeren, Dekoperlchen*

### Zubereitung:

1. Zuallererst solltet Ihr den Ofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen und Euch die Muffinförmchen bereitstellen.
2. Schlagt das Eiweiß mit dem Salz mit dem Handmixer steif und stellt es beiseite.
3. Nun könnt Ihr die Butter zusammen mit dem Zucker schaumig schlagen. Gebt nun die restlichen Zutaten hinzu – bis auf das Mehl. Das solltet Ihr nach und nach dazu sieben. Verquirlt alles in einer Rührschüssel zu einer homogenen Masse.
4. Verteilt den Teig gleichmäßig in Eure Förmchen und ab damit in den Ofen für ca. 20 Minuten.
5. Währenddessen könnt Ihr das Frosting vorbereiten. Hierfür müsst Ihr alle Zutaten – bis auf die Schokolade – mit dem Handmixer in einer Rührschüssel zu einer cremigen Masse verquirlen. Zum Schluss gebt Ihr die etwas abgekühlte Schokolade hinzu. Danach solltet Ihr das Frosting für mindestens 15 Minuten kaltstellen.
6. Sobald die Muffins abgekühlt sind, könnt Ihr das Frosting in eine Spritztülle geben und sie damit nach Belieben verzieren.

*Viele weitere Rezepte findest du unter: [www.kathi-koestlich.de](http://www.kathi-koestlich.de)*