

# Osterwiese

## Bunt & lecker



Zutaten



### Für den Teig

225 g	Butter, weich
100 g	Zucker
1 Pk	Vanillezucker
2	Eier
250 g	Mehl
2 TL	Backpulver
1 Pr.	Salz
1	Zitrone (Bio)

### Alternativ

1	Backmischung Dinkel
1	Zitrone (Bio)
3	Eier
80 g	Butter, weich
140 g	Milch

### Für die Füllung

Marmelade

### Für das Topping

100 g	Frischkäse
3 EL	Puderzucker
200 g	Sahne
2 Pk	Sahnesteif

### Für die Dekoration

Osterdekor z.B. Schokohasen, Ostereier  
Grüne Lebensmittelfarbe



## Los gehts ...

Backofen vorheizen (Umluft 180 °C). Muffinblech mit Förmchen auslegen.

### Teig

Für den Teig Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Die Eier nach und nach untermischen. Mehl, Backpulver und Salz mischen und unter heben. Zitronenabrieb und -saft, zur Backmischung zugeben. Alle Zutaten 2 Min. auf höchster Stufe mit dem Rührgerät schaumig schlagen.

### Alternativ: Teig mit Backmischung Dinkel

Backmischung nach Anleitung zubereiten. Zitronenschale fein abreiben, Zitrone auspressen. Zitronenabrieb und -saft zur Backmischung zugeben. Alle Zutaten 2 Min. auf höchster Stufe mit dem Rührgerät schaumig schlagen.

Den Teig zu Hälfte in die Muffin Förmchen geben. Die Cupcakes ohne CUCAP® 5 Minuten anbacken (da der Teig sehr flüssig ist). Anschließend den CUCAP® eindrücken. **Hinweis:** CUCAP® nicht bis ganz auf den Boden drücken. Auf der mittleren Schiene weitere 25 Minuten fertig backen. Nach dem Backen den CUCAP® herausziehen.

### Füllung

Die Muffins nach Belieben z. B. mit Marmelade füllen.

### Topping

Frischkäse mit Puderzucker und Zitronenabrieb verrühren. Nach Belieben die Creme mit etwas Lebensmittelfarbe grün färben.

Sahne mit Sahnesteif in einem Rührbecher steif schlagen und unter den Frischkäse unterheben. Nachdem die Cupcakes ausgekühlt sind, das Topping in die Aussparung und auf den Cupcake spritzen, anschließend kaltstellen.

### Dekoration

Kurz vor dem Servieren mit Oster-Süßigkeiten garnieren.