



# Bunte Cupcakes mit Mascarpone-Quark-Frosting



## Zutaten

### Für die Zitronen-Cupcake-Masse:

120 g	weiche Butter
110 g	Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
2	Eier
1	Bio-Zitrone
120 g	Weizenmehl
1 TL	Backpulver
	blaue und orange Papierförmchen

### Für das Frosting:

500 g	Mascarpone
200 g	Magerquark
2 TL	Zitronensaft
160 g	Puderzucker
	blaue Lebensmittelfarbe
	orangefarbene Lebensmittelfarbe
	bunte Streusel

## Rezeptinfo

### Zutaten für 12 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde inkl. Back- und Kühlzeit

pro Portion: 1666 kJ, 398 kcal, 34,2 g Kohlenhydrate, 6,41 g Eiweiß, 26,2 g Fett, 111 mg Cholesterin, 0,276 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €



## Zubereitung

Unsere kleinen Dorie- und Nemo-Cupcakes lassen sich super easy zubereiten, schmecken mit dem Mascarpone-Quark-Frosting richtig lecker und sind somit der perfekte Snack für einen Findet Dorie-Filmabend. So einfach geht's:

### Step 1:

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

### Step 2:

Zuerst rührst du die Butter zusammen mit dem Zucker und dem Vanillezucker in einer Rührschüssel schaumig.

### Step 3:

Dann die Eier einzeln dazugeben, während du weiterrührst. Nun die Masse mit dem Abrieb der Zitrone würzen.

### Step 4:

Jetzt kannst du das Mehl mit dem Backpulver mischen und die Mehlmischung langsam unter den Teig heben. Dann den Teig in die Papier-Muffinförmchen füllen, sodass diese ungefähr zur Hälfte gefüllt sind.

### Step 5:

Die Cupcake-Unterteile im Backofen für 20 bis 25 Minuten backen, dann heraus nehmen und am besten auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

### Step 6:

Für das Topping die Mascarpone zusammen mit dem Magerquark, dem Zitronensaft und dem Puderzucker mit einem Schneebesen cremig rühren.

### Step 7:

Anschließend kannst du die Masse in zwei Teile teilen und jeweils einen Teil mit blauer und einen mit orangener Lebensmittelfarbe bis zum gewünschten Farbton färben.

### Step 8:

Dann das Frosting in zwei Spritzbeutel füllen und auf die abgekühlten Cupcakes spritzen. Das Topping mit bunten Streuseln dekorieren.