



Lemon Meringue Cupcakes



Zutaten

Für das Lemon Curd:

3	Bio-Zitronen
4	Eigelb
75 g	Zucker
1 Prise	Salz
40 g	Butter

Für die Cupcakes:

180 g	Mehl
1 TL	Backpulver
1/2 TL	Natron
1/2 TL	Salz
120 g	Zucker
80 g	weiche Butter
1	Ei
1	Bio-Zitrone
150 ml	Buttermilch

Für die Meringue:

4	Eiweiß
120 g	Zucker
50 ml	Wasser

Sonstiges:

1	Schraubglas mit Deckel
	Küchenmaschine mit Schlagbesen-Aufsatz
	Spritzbeutel mit Zanken-Tülle
	Muffinblech

Rezeptinfo

Zutaten für 12 Stück

Zubereitungszeit: 45 Min. + 10 Min. Back- und 4 Std. Kühlzeit

pro Portion: 1178 kJ, 281 kcal, 39,6 g Kohlenhydrate, 5,2 g Eiweiß, 11,1 g Fett, 122 mg Cholesterin, 0,7 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

Zubereitung

Für alle, die Bridgerton lieben, ist dieses Dessert ein absolutes Must Have! Passend zum Start der dritten Staffel haben wir die Lemon Meringue Cupcakes kreiert. Die Basis unserer Cupcakes besteht aus einem köstlichen Zitronen-Muffin-Teig mit Buttermilch und reichlich Zitronenabrieb. Nach dem Backen machst du eine kleine Mulde in die Muffins und füllst sie mit Lemon Curd, einer Creme aus heißem Zitronensaft, mit Zucker aufgeschlagenem Eigelb und Butter. Ein flambiertes Eischnee-Topping setzt den Cupcakes die Krone auf – ein königlicher Genuss für deine nächste Bridgerton Tea Party!

Step 1:

Für das Lemon Curd wäschst du die Zitronen heiß ab, reibst die Schale dünn ab und presst den Saft aus. Gib beides in einen Topf und lasse es kurz aufkochen. Nun gibst du die Eigelbe mit dem Zucker und Salz in eine Schüssel und schlägst sie schaumig auf. Gib nun die Hälfte des heißen Zitronensafts unter die Eiermasse und rühre kontinuierlich weiter. Diese gibst du nun in den Topf mit dem restlichen Zitronensaft und rührst bei kleiner Hitze weiter, bis die Masse andickt. Lasse das Lemon Curd kurz abkühlen. Die Butter in Stücken dazugeben, nochmals umrühren und das Lemon Curd in ein sauberes Schraubglas mit Deckel umfüllen und direkt verschließen.

Step 2:

Für die Cupcakes mischst du in einer Schüssel alle trockenen Zutaten. In einer anderen Schüssel schlägst du den Zucker mit der weichen Butter schaumig auf. Nun gibst du das Ei sowie den Abrieb einer Zitrone dazu. Nach und nach die trockenen Zutaten unterrühren und zuletzt die Buttermilch hinzufügen. Vermische alles zu einem glatten Teig.

Step 3:

Den Backofen auf 170 °C Umluft vorheizen und ein Muffinblech buttern und mehlen. Fülle ca. 1,5 EL des Teiges in die Muffinförmchen und backe die Cupcakes für ca. 12 bis 15 Minuten. Lasse die Muffins im Anschluss vollständig auskühlen.

Step 4:

Um die Cupcakes zu füllen, stichst du mit einem Apfelausstecher oder einem Messer ein Loch in die Mitte des Cupcakes, ohne dabei den Boden zu verletzen. Gib ca. 1 TL Lemon Curd in das Loch und streiche die Oberfläche glatt.

Step 5:

Für die Meringue gibst du die Eiweiße in die Schüssel deiner Küchenmaschine. Alternativ kannst du auch das Handrührgerät nutzen. In einem Topf erhitzt du den Zucker mit dem Wasser. Der Zucker muss sich komplett aufgelöst haben. Sobald die Mischung anfängt zu köcheln, beginnst du das Eiweiß aufzuschlagen. Wenn das Eiweiß steif ist, vorsichtig den Zuckersirup zum Eischnee gießen und weiter aufschlagen, ohne dass der Eischnee einfällt. Schlage die Meringue für weiter 5 Minuten auf, bis sie sich etwas abgekühlt hat. Die Meringue sollte schön glänzen und Spitzen ziehen.

Step 6:

Fülle die Meringue in einen Spritzbeutel mit einer Zanken-Tülle und spritze sie kreisförmig auf die Cupcakes. Mit einem Dessertbrenner die Meringue abflämmen. Die Cupcakes halten sich ca. 2 Tage im Kühlschrank.

