

Limetten-Minze-Cupcakes

12 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Muffins:

- 1 Backmischung Dr. Oetker Muffins
- ⅓ l Speiseöl
- 100 ml Milch
- 2 Eier (Größe M)
- Schale von 1 Limette
- Saft von 1 Limette
- 3 fein gehackte Minzeblätter

Limette-Minz-Creme:

- 250 g Ricotta (ital. Frischkäse)
- 250 g Sauerrahm
- Saft von 3 Limetten
- Schale von 1 Limette
- 3 fein gehackte Minzeblätter
- 90 g gesiebter Staubzucker
- ½ Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

Zum Dekorieren:

- Minzeblätter

1 Muffins:

Die Backmischung mit Öl, Milch und Eiern in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) glatt rühren. Limettenschale, Limettensaft und Minzeblätter kurz unterrühren.

2 Die Masse in eine mit Papierförmchen ausgelegte Muffinsform füllen.

Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 20 Minuten

3 Die erkalteten Muffins aus den Papierförmchen lösen und 1-mal durchschneiden.

4 Limette-Minz-Creme:

Die Zutaten für die Creme glatt rühren und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (12 mm Ø) füllen. Die Hälfte der Creme auf die Muffinsböden spritzen. Die Oberteile aufsetzen und die übrige Creme aufspritzen.



- 5 Zum Dekorieren:
Die Muffins vor dem Servieren mit Minzeblättern dekorieren.

