



DINKEL LIMETTEN CUPCAKES OHNE INDUSTRIEZUCKER

ca 20 Stück

Muffinblech

Zutaten Teig

350g Dinkelmehl

150g Birkenzucker (zB Erythrit oder Xylit)

1 Pk Backpulver

1 TL Vanilleextrakt

4 Eier, zimmerwarm

150ml Sonnenblumenöl

150ml Sprudelwasser

1 Limette

Prise Salz

Zutaten Frosting

125g Butter, zimmerwarm

225g Frischkäse, ausgewrungen und kalt

200g Puderzucker aus Birkenzucker

Prise Salz

1 TL Vanilleextrakt

1 Limette

Zubereitung Teig

1. bis auf die Limette alle Zutaten in eine Schüssel geben und solange mixen, bis keine Klümpchen mehr sichtbar sind und Bläschen aufsteigen
2. die gesamte Schale der Limette in den Teig raspeln und jetzt mit einem Schaber unter den Teig heben
3. ein Muffinblech mit Muffinförmchen auslegen
4. den Teig mit einem Eisportionierer in die Förmchen verteilen und bei 175°C Ober/Unterhitze für circa 30 Minuten backen

Zubereitung Frosting

1. den kalten Frischkäse in ein Küchentuch geben und auswringen, bis alles der Flüssigkeit raus ist (ich wringe bis zu 5 min)
2. die Butter auf der höchsten Stufe mindestens 5 min ganz weiß und schaumig schlagen
3. die Maschine stoppen und den ausgewrungenen Frischkäse dazugeben und mixen
4. aus Birkenzucker in einem Mixer (oder Thermomix) so feinen Puderzucker wie möglich machen
4. den Birken-Puderzucker dazusieben, damit keine Zuckerklumpen im Frosting sind
5. Vanilleextrakt — kein Aroma — ,Salz, und Saft einer halben Limetten dazugeben und alles nochmal mischen (immer wieder die Seiten der Schüssel runterkratzen und mit einmixen) und mit Limettenabrieb garnieren
6. das Frosting nach dem Herstellen 30 min kalt stellen, denn es muss bei Verwendung gekühlt sein (kann im Gefrierfach bis zu einem halben Jahr eingefroren werden)

Alle Utensilien, die ich benutze findet ihr als Links unter jedem meiner Youtube Videos oder in meinem Story Highlight auf Instagram

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:
markiere Lilly's Cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

Du backst das schon!