Ingwer Limette Cupcakes

Von Kuchenfee

So habe ich sie damals immer in der Genusswerkstatt gemacht! Die Genusswerkstatt war ein kleines Café in Düsseldorf in dem ich Backstubenleitung war.



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
10 min	**40 min**	**n/a**	**50 min**

14 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

1 EL	Limetten Zesten
4 EL	Limettensaft
180 g	Zucker
120 ml	Öl *Neutral*
2	Eier *Raumtemperatur*
120 ml	Milch *Raumtemperatur*
200 g	Mehl
½ TL	Backpulver
1 Prise	Salz

Werkzeuge

- Handrührgerät
- Spritzbeutel
- Tülle
- Gummilippe
- Cupcake Form
- Schüssel

Zubereitung

01 Backofen auf 170°C Umluft vorheizen. Backformen mit Papierchen auslegen & beiseite stellen.

02 LimettenSchale- Saft, Zucker, Öl & Eier verrühren.

03 Mehl, Backpulver & Salz kurz verrühren & mit der Milch in die Flüssigen Zutaten geben – zügig verrühren.

04 Teig in die Formen füllen & sofort in den Backofen geben – für ca. 18 – 22 Minuten backen. Danach komplett auskühlen lassen.