



## CUPCAKES MIT DEKO-OSTEREIERN

🕒 30 min    😊 Leicht  
Backzeit ca. 25 min

### ZUTATEN (FÜR 12 STÜCKE)

Für die Cupcakes:

- 12 Papierförmchen
- 150 g weiche MinusL Butter
- 150 g brauner Zucker
- 2 Eier
- 1 unbehandelte Limette, Saft und Abrieb
- 150 g MinusL Joghurt mild, 3,8 % Fett
- 150 g Mehl
- 50 g gemahlene Mandeln
- 1 TL Backpulver

Zum Verzieren:

- 120 g weiche MinusL Butter
- 60 g Zucker
- 120 g MinusL Frischkäse
- ca. 150 g Puderzucker
- 12 Zuckereier, zum Dekorieren

## ZUBEREITUNG

1. Den Ofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Mulden eines Cupcake-Backblechs mit Papierförmchen ausstellen.
2. Die Butter mit dem Zucker schaumig schlagen. Die Eier mit dem Limettensaft und -abrieb verquirlen und zusammen mit dem Joghurt, dem Mehl, den Mandeln und dem Backpulver unter die Masse mengen. Gut verrühren und in die Förmchen füllen. Im Ofen ca. 25 Minuten goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.
3. Für die Creme die Butter mit dem Zucker cremig verrühren, den Frischkäse unterrühren. Nun so viel Puderzucker unterrühren bis eine spritzfähige Masse entstanden ist. In einen Spritzbeutel mit gezackter Tülle füllen und die Cupcakes damit verzieren. Mit den Deko-Ostereiern dekorieren.