



Haselnuss-Zucchini-Cupcakes mit Zitronencreme



Zeit gesamt
🕒 1h

Zubereitungszeit
🕒 30min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach

Zutaten

für 12 Portionen

| | |
|--------------------------|-------|
| Zucchini | 1 St. |
| Butter | 170 g |
| Zucker | 150 g |
| Salz | |
| Eier | 2 St. |
| Haselnusskerne, gemahlen | 50 g |
| Weizenmehl, Type 405 | 120 g |
| Backpulver | 1 TL |
| Milch | 80 ml |
| Zitronen | 1 St. |
| Puderzucker | 150 g |
| Frischkäse, natur | 100 g |

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, feine Reibe, grobe Reibe, Muffinform

1. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Zucchini waschen, Enden entfernen und grob raspeln.
2. In einer Schüssel 125 g Butter, Zucker und Salz cremig rühren. Eier einzeln gründlich unterschlagen. Haselnüsse, Mehl und Backpulver mischen, mit Milch kurz unter den Teig rühren. Zucchini unterheben und Teig in ein mit Papierbackförmchen ausgekleidetes Muffinblech verteilen. Im Backofen ca. 30 Min. goldbraun backen.
3. Inzwischen Zitrone heiß waschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen.
4. Puderzucker sieben und in einer Schüssel mit übriger weicher Butter, Frischkäse, Zitronenschale und 2 EL Zitronensaft mit dem Handrührgerät cremig aufschlagen und kühl stellen.
5. Haselnuss-Zucchini-Cupcakes auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Zitronencreme darauf verteilen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 301 kcal |
| Kohlenhydrate | 36 g |
| Eiweiß | 4 g |
| Ballaststoffe | 1 g |
| Fette | 16 g |