

# Zitronen- Cupcakes

## Zutaten für 12 Stück:

**200 g weiche Butter**

**200 g Puderzucker**

**abgeriebene Schale und Saft von 1 Zitrone**

**4 Eier**

**200 g Mehl**

**1 Päckchen Backpulver**

## für die Glasur:

**100 g Puderzucker**

**Saft einer Zitrone**

## Zubereitung:

**Den Backofen auf 160 ° C (Umluft) vorheizen. Die 12 Vertiefungen eines Cupcake-Blechtes mit Papierförmchen auslegen. Die weiche Butter und den Puderzucker in einer Schüssel schaumig rühren, die abgeriebene Zitronenschale einrühren. Dann nach und nach die Eier zugeben.**

**Mehl und Backpulver mischen und beifügen, dann den Zitronensaft unterrühren. Den Teig in die Papierförmchen füllen und ca 20- 25 Minuten backen. Für die Glasur Puderzucker und Zitronensaft mischen und gut verrühren, bis eine glatte, zähe Masse entsteht. Nachdem die Cupcakes abgekühlt sind, können sie nach Belieben mit dem Zuckerguss bestrichen und ggf. verziert werden.**