



## Lemon Curd Cupcakes (Sitronmuffins med krem)

### Ingredienser

#### Lemon-Vanilla Cupcakes:

125 g smør  
125 g sukker  
2 store egg  
1 ts vaniljeessens  
revet skall av 1 sitron  
1 ts bakepulver  
3 dl hvetemel  
2 dl kremfløte



#### Lemon Curd:

3 egg  
80 ml sitronsaft  
4 ss revet sitronskall  
150 g sukker  
55 g mykt, usaltet smør

#### Pynt:

5 dl kremfløte  
1 ss vaniljesukker

### Fremgangsmåte

#### Start med å lage klart sitronkremen:

Ha eggene, sitronjuice, sitronskall og sukker i en metallbolle og sett over en kjele med kokende vann. Varm opp sitronkremen over vanndampen under stadig omrøring helt til kremen blir tykk og kremete. Ta kjelen av platen og rør i mykt smør

i klatter. Avkjøl kremen i kjøleskapet til den er helt kald.

Til muffinsene piskes mykt smør sammen med sukker. Pisk inn eggene, ett om gangen. Bland så i vaniljeessens, sitronskall og bakepulver. Rør i hvetemelet og kremfløten vekselsvis til en klumpfri deig (ikke rør mer enn nødvendig for å få alt blandet).

Ha papirformer i muffinsbrett og fyll deigen i formene så de blir 2/3 fulle. Stekes midt i ovnen ved 175°C i ca 20 min. Avkjøl kakene til de er helt kalde.

Bruk en liten skarp kniv og lag et hull på toppen av hver muffins. Legg en stor teskje med sitronkrem i hvert hull så det blir fylt opp til kanten.

Pisk kremfløten til stiv krem og smak til med vaniljesukker. Ha kremen i en kakesprøye og sprøyt store, vakre kremsopper på toppen til pynt.

## Tips

Det er viktig at muffinsene er helt kalde før du sprøyter på kremen, ellers vil den smelte.

Sitronkremen kan godt lages et par dager i forveien og oppbevares i kjøleskapet dekket til med plast.

Disse cupcakesene smaker best samme dag de er laget, så kremen er helt fersk.

Gå inn på [www.detsoteliv.blogg.no](http://www.detsoteliv.blogg.no) hvis du vil se stort bilde av disse cupcakesene.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppeskift/lemon-curd-cupcakes-sitronmuffins-med-krem>