

Cheesecake-Cupcakes

Diese Cheesecake Cupcakes mit Quark, Frischkäse und Mandarinen sind perfekt geeignet als süßes Fingerfood. Cheesecake Cupcakes schnell und einfach backen.

etwa 12 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform, 12er:

12 Papierbackförmchen (Ø 5 cm)

Keks-Boden:

100 g Vollkorn-Butterkekse

100 g Butter

Cheesecake-Füllung:

200 g Doppelrahm-Frischkäse

250 g Speisequark (Magerstufe)

150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic

125 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene

Zitronenschale

3 EL Zitronensaft

2 Eier (Größe M)

Frucht-Belag:

350 g Mandarinen (Abtropfgew.)

1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss klar

2 EL Zucker

150 ml Aperitif-Bitter, z. B. Aperol

Zum Verzieren:

Dr. Oetker gehackte Pistazien

Wie backe ich einfache Cheesecake Cupcakes?:

1 Vorbereiten:

Papierbackförmchen in die Mulden der Muffinform stellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Keks-Boden zubereiten:

Kekse in einen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und mit einem Teigroller fein zerbröseln. In einem Topf Butter zerlassen, vom Herd nehmen, Keksbrösel hineingeben und gut vermengen. Je etwa 1 EL auf die Papierbackförmchen verteilen und andrücken. Form auf dem Rost in den Backofen schieben und vorbacken.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 5 Min.



③ **Cheesecake-Füllung zubereiten:**

Alle Zutaten in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) zu einer glatten Masse verrühren. Gleichmäßig auf den Böden verteilen und weiterbacken.

Backofentemperatur reduzieren.

Ober-/Unterhitze etwa 160 °C

Heißluft etwa 140 °C

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 55 Min.

Küchlein in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen, dann erst aus der Form lösen.

④ **Frucht-Belag zubereiten:**

Mandarinen auf einem Sieb abtropfen lassen, Flüssigkeit dabei auffangen und 100 ml abmessen. Die Mandarinen auf den Törtchen verteilen. Tortenguss nach Packungsanleitung mit Zucker, **aber mit Mandarinenflüssigkeit und Aperitif-Bitter**, zubereiten. Guss gleichmäßig über den Mandarinen verteilen und mit den Pistazien bestreuen. Nach Belieben in weitere Papierbackförmchen setzen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Guss kann auch nur mit Mandarinenflüssigkeit und Wasser zubereitet werden. Mit Dr. Oetker Tortenguss rot wird der gleiche farblichen Effekt erzielt.
- Die Cheesecake-Cupcakes können maximal am Vortag zubereitet werden.

