





Cheesecake-Cupcakes

Cupcakes mit Quark, Frischkäse und Mandarinen

etwa 12 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform (12er):
12 Papierbackförmchen (Ø 5 cm)

Crunch-Boden:
100 g Vollkorn-Butterkekse
100 g Butter

Füllung:
200 g Doppelrahm-Frischkäse
250 g Speisequark (Magerstufe)
1 Be. Dr. Oetker Crème double
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
3 EL Zitronensaft
2 Eier (Größe M)

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

1 Vorbereiten:

Papierbackförmchen in die Mulden der Muffinform stellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Crunch-Boden:

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 Minuten



③ Füllung:

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 Minuten

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

④ Belag:

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

- Sie können den Guss auch nur mit Mandarinenflüssigkeit und Wasser zubereiten. Um den gleichen farblichen Effekt zu erzielen, verwenden Sie einfach Dr. Oetker Tortenguss rot.
- Die Cupcakes können maximal am Vortag zubereitet werden.

