Rezept

Minicakes mit frischen Beeren

Ein Rezept von Minicakes mit frischen Beeren, am 29.04.2024

Zutaten

120 g	Vollkornkekse
	Salz
1	Bio-Limette (ersatzweise Bio-Zitrone)
150 g	Schmand
1 Pck.	Vanillezucker
2 EL	Mehl
40 g	Butter
150 g	Brombeeren (ersatzweise Himbeeren)
350 g	Doppelrahmfrischkäse
125 g	Zucker
2	Eier (L)

Rezeptinfos

Portionsgröße 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal

Zubereitung

1. Papierförmchen in die Mulden des Muffinblechs setzen. Die Kekse entweder in einem Blitzhacker zu feinen Krümeln zerkleinern oder in einen Gefrierbeutel füllen und mit dem Nudelholz klein klopfen. Die Butter schmelzen und mit Kekskrümeln und ¼ TL Salz vermengen. Die Krümelmischung in den Förmchen verteilen und flach drücken (z. B. mit dem Boden eines schmalen Glases), dabei keinen Rand formen.

2. Den Backofen auf 150° vorheizen. Die Beeren in ein Sieb geben, abbrausen und gut abtropfen lassen. Dann 80 g Beeren mit einem Löffelrücken durch das Sieb passieren, Fruchtpüree und -saft auffangen, Kerne entsorgen. Die Limette heiß waschen und abtrocknen. Die Schale fein abreiben und 1 - 2 EL Saft auspressen.

3. Den Frischkäse und Schmand mit den Quirlen des Handrührgeräts glatt rühren. Zucker, Vanillezucker und die Eier unterrühren, zuletzt das Mehl darübersieben und untermischen.

4. Von der Creme 300 g abnehmen und 3 - 4 EL Beerenpüree untermengen. Limettenschale und -saft zur restlichen Creme geben, gut verrühren. Nun zuerst die Beerencreme mit einem Esslöffel gleichmäßig auf die Förmchen verteilen, dann die Limettencreme.

5. Das Muffinblech in den Ofen (Mitte) schieben und die kleinen Kuchen 30 Min. backen - die Creme ist dann gestockt, wackelt aber noch leicht. Den Ofen ausschalten und einen Kochlöffel in die Türöffnung klemmen. Minicakes so noch mind. 30 Min. nachbacken lassen (das beugt Rissen vor), erst dann aus dem Ofen nehmen und vollständig auskühlen lassen.

6. Minicakes vorsichtig aus dem Blech herauslösen und abgedeckt im Kühlschrank mind. 5 Std. (oder über Nacht) durchziehen lassen. Mit den restlichen Beeren dekorieren.