

## Rezept

# Aprikosen-Cheese-Cupcakes

Ein Rezept von Aprikosen-Cheese-Cupcakes, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>110 g</b> weiche Butter	<b>60 g</b> Amarettini (ital. Mandelkekse)
<b>6</b> reife Aprikosen (ca. 350 g; ersatzweise 1 Dose mit 480 g Abtropfgewicht)	<b>375 g</b> Ricotta
<b>80 g</b> Zucker	<b>250 g</b> Magerquark
<b>2 EL</b> Weichweizengrieß	<b>½ Pck.</b> Vanillepuddingpulver zum Kochen
<b>2 EL</b> Zitronensaft	<b>1 Msp.</b> Backpulver
<b>75 g</b> Puderzucker	<b>2</b> Eier
<b>90 g</b> Doppelrahmfrischkäse	<b>1 TL</b> abgeriebene Bio-Zitronenschale
<b>12</b> Papierförmchen	<b>2 EL</b> Aprikosen-Fruchtaufstrich

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal

## Zubereitung

1. Backofen auf 175° vorheizen. Je ein Papierförmchen in die Vertiefungen des Muffinblechs setzen. 20 g Butter zerlassen. Amarettini fein zerbröseln, untermischen. Mit einem Löffel an den Boden der Förmchen drücken. Aprikosen mit kochendem Wasser überbrühen, häuten, halbieren und entsteinen.
2. 125 g Ricotta, Quark, Zucker, Puddingpulver, Grieß, Backpulver und Zitronensaft mit den Quirlen des Handrührgeräts glatt rühren. Eier einzeln unterrühren. Masse in die Förmchen füllen. Aprikosenhälften mit der Wölbung nach oben hineinsetzen. Im Ofen (Mitte) ca. 30 Min. backen, nach ca. 20 Min. mit Alufolie abdecken. Ca. 30 Min. im ausgeschalteten Ofen bei geöffneter Tür abkühlen lassen.
3. Übrige Butter und Puderzucker mit den Quirlen des Handrührgeräts in ca. 5 Min. cremig rühren. Die Zitronenschale, übrigen Ricotta und Frischkäse kurz unterrühren. In einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle (14 mm Ø) füllen und auf die Cakes spritzen. Aufstrich erwärmen, darüberträufeln.