Rezept

Babycakes mit frischen Beeren

Ein Rezept von Babycakes mit frischen Beeren, am 25.05.2025

Zutaten

- **120 g** Vollkornkekse oder Oreo-Kekse "Classic" (ohne Füllung)
- **ca. 150 g** Brombeeren oder Himbeeren
- **350 g** Doppelrahm-Frischkäse (keinen fettreduzierten)
- **25 g** Vanillezucker
- **2 EL** Mehl
- **40 g** Butter
- **1/4 TL** feines Meersalz
- **1** Bio-Limette oder Bio-Zitrone
- **150 g** Schmand
- **125 g** Zucker
- **2** Eier (L)
- 12er-Muffinblech und 12 Papier-Muffinförmchen

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

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 Salz vermengen (geht auch im Blitzhacker). Die Mischung 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. Limette oder Zitrone heiß waschen und abtrocknen, Schale fein abreiben, 1-2 EL Saft auspressen.

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

4. Von der Creme 300 g in einer separaten Schüssel abwiegen und 3-4 EL des Beerenpürees untermengen. Limetten- oder Zitronenschale und -saft zur anderen Creme geben, gut verrühren. Nun zuerst die Beerencreme mit einem Esslöffel gleichmäßig in den Förmchen verteilen, dann die Limettencreme.

5. Das Muffinblech in den Ofen (Mitte, Umluft 130°) 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. Babycakes so noch mind. 30 Min. nachbacken lassen (beugt Rissen vor), erst dann aus dem Ofen nehmen und vollständig auskühlen lassen.

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