

Rezept

Mini-Cupcakes mit Himbeercreme

Ein Rezept von Mini-Cupcakes mit Himbeercreme, am 16.09.2024

Zutaten

FÜR DIE BÖDEN:

1/2 Schokoladen-Rührteig (siehe Rezept-Tipp)

100 g gehackte TK-Himbeeren

FÜR DIE CREME:

400 g Frischkäse (Doppelrahmfrischkäse)

100 g Puderzucker

100 g passiertes Himbeerpüree

FÜR DIE DEKORATION:

48 frische Himbeeren

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt: 48 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

- 1.** Für die Böden den Backofen auf 170° (Umluft; hier empfehlenswert) vorheizen. Die Mulden der Muffinbleche mit den Backkapseln auskleiden. Den Schokoladen-Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten, dabei zum Schluss die Himbeeren unterrühren. Den Teig mit dem Spritzbeutel mit Lochtülle bis ca. 5 mm unter den Rand in die Backkapseln füllen. Im Backofen (Mitte) 18 – 20 Min. backen, dann abkühlen lassen.
- 2.** Für die Creme den Frischkäse in ein Mull- oder Küchentuch geben und die Flüssigkeit herausdrücken. Den Frischkäse und den Puderzucker mit den Schneebesen des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine schaumig rühren. Langsam das Himbeerpüree dazugießen und alles in 5 – 8 Min. cremig aufschlagen. Bis zur Verwendung kühl stellen.
- 3.** Die Himbeeren verlesen und ggf. waschen. Die Creme in den Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und spiralförmig auf die Böden spritzen. Bis zum Verzehr kühl stellen, dann mit den Himbeeren dekorieren.