

Beeren Cheesecake Cupcakes & Beeren Baiser

Einkaufsliste:



Teig:

2 Eier
130g Zucker
1EL Vanillezucker
70g Butter
70ml Milch
140g Mehl
1TL Backpulver
½ TL Natron
Prise Salz
2 Zitronen, Abrieb und Saft
200g Beeren, TK oder frisch
2EL Mehl

Füllung:

200g Frischkäse
40ml Sahne
3EL Mehl
1EI
60g Zucker
1EL Vanillezucker

Topping

300g Frischkäse
80g Puderzucker
150ml Sahne
1Pck. Sahnesteif
2EL Zitronensaft
Zitronenabrieb nach Belieben
100g Beeren
1EL Speisestärke

Beeren Baiser:

2 Eiweiß
130g feinsten Zucker
Prise Salz
1TL Speisestärke
100g Beeren

So wird's gemacht:

Cupcakes:

Zunächst 100g Beeren mit 20g Puderzucker zum Kochen bringen, leicht einköcheln, Speisestärke mit etwas Wasser anrühren und in die Masse geben. Köcheln lassen bis diese stark eindickt und beiseite stellen und abkühlen lassen.

Backofen auf 170°C Ober/Unterhitze vorheizen. Alle Zutaten für die Cheesecake Füllung verrühren und in einen Spritzbeutel mit Kochtülle füllen.

Eier, Zucker und Vanillezucker in eine Schüssel geben und sehr luftig aufschlagen. Nun Butter mit der Milch erhitzen und verrühren. Gemeinsam mit dem Zitronensaft und –abrieb in die Ei-Masse geben, weiter rühren. Mehl, Backpulver, Natron und Salz mischen und unter den Teig heben. Teig in vorbereitete Muffin-Förmchen geben, etwa halb voll. Nun die Lochtülle mit der Cheesecake Füllung in den Teig stecken und den Cheesecake in die Mitte des Teigs drücken. Die Form sollte nun etwa $\frac{3}{4}$ voll sein. Beeren mit dem Mehl mischen in die Mitte der Küchlein geben. Cupcakes etwa 25-20 Minuten goldbraun backen, Stäbchenprobe machen. Abkühlen lassen.

Sahne mit dem Puderzucker steif schlagen, Frischkäse nach und nach unter Rühren hinzugeben. Zum Schluss die abgekühlte Beerenmischen vorsichtig unterrühren. Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und 30 Minuten kalt stellen. Nun auf die Cupcakes geben und die bis zum Servieren kalt stellen.

Baiser:

Zunächst Beeren mit 1 aufkochen lassen und pürieren, beiseite stellen. Eiweiße cremig aufschlagen. Salz und Zucker mischen und langsam einrieseln lassen. Weiter aufschlagen bis die Masse sehr weiß, steif und glänzend ist. Der Zucker sollte nicht mehr zu spüren sein. Speisestärke einrühren. Nun ganz vorsichtig die Beerenmasse unterheben, nicht zu lange rühren, nur kurz sodass die beiden Massen leicht verbunden sind. Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Bei 60°C Ober/Unterhitze zunächst mit leicht geöffneter Ofentür trocknen lassen. Nach 30 Minuten Ofentür schließen und weitere 60-90 Minuten trocknen, dann Ofentür öffnen und abkühlen lassen. Erst dann vom Blech entfernen.