

Topfen Cupcakes mit Marille

Kuchen & Gebäck

Gartenparty

Obst

Topfenrezepte



ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Marille gut abtropfen lassen und in Spalten schneiden. Eier trennen. Eigelb mit 350 g Philadelphia, 250 g Magertopfen, Stärke, Zucker, Vanille-Extrakt und Saft glattrühren. Eiweiß steif schlagen und Eischnee unterheben.

Creme in die gefetteten Mulden eines Muffinblechs (12 Mulden) füllen und mit Marillenspalten belegen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 180 °C/Umluft: 160 °C) 20-25 Minuten goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen und ca. 1 Stunde auskühlen lassen.

Restlichen Philadelphia und Topfen mit Vanillezucker cremig aufschlagen. Creme in einen Spritzbeutel mit gezackter Tülle füllen und auf die Cupcakes spritzen. Cupcakes mit Minze garnieren.

Tipp: Für eine leichtere Variante, verwende z.B. Philadelphia Balance.

ZUTATEN

12 Marillen Hälften (oder 850ml Dose)

4 Eier (Größe M)

525 g Philadelphia Klassisch

Doppelrahmstufe

400 g Magertopfen

75 g Speisestärke

150 g Zucker

1 TL Vanille-Extrakt

4 EL Zitronensaft

3 EL Vanillezucker

Minzblättchen zum Garnieren

Fett für das Muffinblech