Nah&Frisch



philadelphia.eu/de/rezepte/ Professional

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