



## Käsekuchen-Cupcakes



- Schwierigkeitsgrad: leicht
- Zubereitungszeit: 120 Minuten

### Zutaten (für 10 Personen)

- 500 g QuarkCreme Natur
- 200 g Der Sahnige
- 150 g Kekse (z.B. Amarettini oder Cantuccini)
- 275 g Butter
- 250 g Ricotta
- 6 Eier
- 150 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 1 Prise Salz
- 50 g Weichweizengrieß
- 10 Aprikosenhälften (aus der Dose)
- 100 g Puderzucker
- 50 g Aprikosen-Konfitüre
- 10 feste Cupcake-Förmchen

### Zubereitung

Kekse in einen Gefrierbeutel geben, verschließen und fein zerbröseln (z. B. mit einer Teigrolle). 75 g Butter in einem Topf schmelzen, mit den Keksbröseln mischen und als Böden gleichmäßig in 10 feste Cupcake-Papier-Förmchen drücken.

Exquisa QuarkCreme Natur, Ricotta, Eier, Zucker, Vanillin-Zucker, Salz und Grieß verrühren. Masse in die Förmchen verteilen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C) ca. 20 Minuten backen.

In der Zwischenzeit Aprikosen abtropfen lassen. Nach Ende der Backzeit je eine Aprikosenhälfte mit der Wölbung nach oben auf die Käsemasse legen und weitere ca. 10 Minuten bei gleicher Temperatur backen. Cupcakes aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Für das Frosting 200 g Butter und Puderzucker mit den Schneebesens des Handrührgerätes ca. 2 Minuten cremig aufschlagen. Exquisa Frischkäse Der Sahnige Natur esslöffelweise unterrühren. Aprikosen-Konfitüre durch ein feines Sieb streichen und schlierig unter die Masse ziehen. Das Frosting in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und auf die Cupcakes spritzen.

**Tipps:** Alternativ können die Cupcakes auch in kleinen Gläsern oder in einer Muffinform mit Muffintütchen gebacken werden. Zur Weihnachtszeit geben Spekulatius-Kekse im Krümelboden den Cupcakes eine festliche Note.

Dieses Rezept gelingt garantiert mit Exquisa.



Der Sahnige



QuarkCreme Natur