



BANANENBROT HIMBEER MINI CUPCAKES



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, Tortenböden bleiben länger trocken und frisch



25



leicht

ZUTATEN FÜR 15 FORMRINGE Ø 8 CM

FÜR DEN BANANENBROTODEN

50 g	QimiQ Rahm-Basis
100 g	Ei(er)
200 g	Zucker
1 Prise(n)	Salz
50 g	Butter
40 g	Schmand [Saurer Rahm]
340 g	Banane(n)
10 g	Vanilleextrakt
225 g	Weissmehl
5 g	Natron
130 g	Schokolade, gehackt
1	Butter, für die Form
1	Weissmehl, für die Form

FÜR DIE FRISCHKÄSEFÜLLUNG

225 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
150 g	Zucker
35 g	Stärke, z.B. Maizena
15 g	Vanillezucker
350 g	Frischkäse
100 g	Naturjogurt
150 g	Ei(er)
50 ml	Zitronensaft
2 g	Zitronenschale, fein gerieben

ZUM DEKORIEREN

450 g	Heidelbeeren
-------	--------------

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Ein Kuchenblech befetten und mit Mehl stauben.
2. Für den Boden: Eier mit Zucker schaumig rühren. Mehl, Backpulver und Salz fein sieben. Butter und QimiQ Classic zusammen erhitzen und schmelzen (nicht zu heiß).
3. Bananenpüree, Vanilleextrakt und Sauerrahm auf niedriger Stufe mixen. Eimischung dazumischen. Danach die Mehlmasse dazumischen. Schokolade unterheben.
4. Masse in das vorbereitete Backblech geben und ca. 35 Minuten backen. Auskühlen lassen und in 2 Lagen schneiden.
5. Für die Füllung: Backofen auf 90 °C vorheizen. Zucker, Maisstärke und Vanillezucker vermischen, Frischkäse zugeben und gut vermischen. QimiQ Classic, Joghurt, Ei, Zitronensaft und Zitronenschale zugeben und gut verrühren.
6. Mit einem Dessertring Kreise ausstechen. Um jeden Boden einen Dessertring geben und mit der Frischkäse-Füllung bestreichen (ca. 2 cm dick). Im vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten backen. Auskühlen lassen.
7. Die Heidelbeeren auf der Frischkäse-Füllung platzieren und die Dessertringe vorsichtig entfernen. Die Kuchen mit dem Bananenbrot nach unten in einer Pfanne kurz frittieren und mit Vanilleeis servieren.
8. Restliche Zutaten mit einem Stabmixer vermischen. Zum Schluss die trockenen Zutaten untermixen.
9. Aus dem Bananenbrot mit Dessertringen Kreise ausstechen und darin liegen lassen. Frischkäsefüllung ca. 2 cm dick

darauf verteilen.

10.Im vorgeheizten Backofen bei 90-100 °C (Umluft) ca. 35 Minuten backen. Auskühlen lassen.

11.Die Heidelbeeren auf der Frischkäsefüllung platzieren und die Dessertringe vorsichtig entfernen. Die Cupcakes mit dem Bananenbrot nach unten in einer Pfanne mit Butter kurz anbraten und mit Vanilleeis servieren.