



BANANENBROT-BLAUBEER-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 Classic
100 g	Ei(er)
200 g	Zucker
1 Prise(n)	Salz
50 g	Butter
40 g	Sauerrahm
340 g	Banane(n)
10 g	Vanilleextrakt
225 g	Mehl
5 g	Natron
130 g	Schokolade, gehackt
1	Butter, für die Form
1	Mehl, für die Form

FÜR DIE FRISCHKÄSEFÜLLUNG

225 g	QimiQ Classic, ungekühlt
150 g	Zucker
35 g	Maisstärke
15 g	Vanillezucker
350 g	Frischkäse
100 g	Naturjoghurt
150 g	Ei(er)
50 ml	Zitronensaft
2 g	Zitronenschale, fein gerieben

ZUM DEKORIEREN

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

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Boden: Eier, Zucker und Salz schaumig rühren.
3. QimiQ Classic und Butter schmelzen. Masse mit Sauerrahm, Bananen und Vanilleextrakt mixen.
4. Mehl und Natron vermischen und sieben. Schokolade beimengen.
5. Die beiden Massen vorsichtig unter die Eiermischung heben.
6. Masse in eine befettete und bemehlte Form füllen und im vorgeheizten Backofen für ca. 35 Minuten backen. Auskühlen lassen.
7. Für die Füllung: Zucker, Vanillezucker und Stärke trocken vermischen.
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.