



# RUMTOPF-BEEREN-CUPCAKES



## QimiQ VORTEILE

- Cupcakes bleiben länger saftig
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Alkohol- und säurestabil



60



mittel

## Tipps

Topping kann mit verschiedenen Früchten zubereitet werden.

## ZUTATEN FÜR 6 STÜCK

### FÜR DIE CUPCAKES

<b>125 g</b>	QimiQ Sahne-Basis
<b>120 g</b>	Butter, geschmolzen
<b>120 g</b>	Zucker
<b>4</b>	Ei(er)
<b>120 g</b>	Butterkekse, fein zerbröseln
<b>20 g</b>	Mehl
<b>120 g</b>	Haselnüsse, gemahlen
<b>1 Pkg.</b>	Backpulver
<b>1 Msp.</b>	Orangenschale
<b>1 EL</b>	Rum
<b>20 g</b>	Kakaopulver
	Butter, für die Formen

### FÜR DAS TOPPING

<b>200 g</b>	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
<b>100 g</b>	Zucker
<b>250 g</b>	Beerenfrüchte, tiefgekühlt
<b>250 ml</b>	Rotwein
<b>100 ml</b>	Portwein, rot
<b>2 cl</b>	Rum
<b>50 ml</b>	Orangensaft
<b>0.5 TL</b>	Orangenschale
<b>200 g</b>	Topfen / Quark 10 % Fett
<b>30 g</b>	Zucker

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für die Cupcakes: QimiQ Sahne-Basis, geschmolzene Butter, Zucker und Eier verrühren. Restliche Zutaten dazumischen.
3. In befettete Muffinformen füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 25-30 Minuten backen. Auskühlen lassen.
4. Für das Topping: Zucker in einem Topf karamellisieren. Beeren dazugeben, mit Rotwein und Portwein ablöschen und zu einem Viertelliter einkochen. Rum, Orangensaft und -schale dazugeben und auskühlen lassen.
5. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird. Topfen, Zucker und 170 g Rumbeeren dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Eine Stunde kalt stellen.
6. Das Topping in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und auf die Cupcakes dressieren. Nach Belieben dekorieren und servieren.