

## BLAUBEER CUPCAKE

aus unserem Buchtipp "Kreative Rezepte für Kuchen, Tartes und Gebäck" (EMF Verlag)

Fotos: Emma Friedrichs: „Frühlingsbacken. Kreative Rezepte für Kuchen, Tartes und Gebäck“ (2021) EMF Verlag



„Lena Wohnen&Dekorieren“ erscheint bei der BPV Medien Vertrieb GmbH & Co. KG, Römerstr. 90, 79618 Rheinfelden

## BLAUBEER CUPCAKE

aus unserem Buchtipps "Kreative Rezepte für Kuchen, Tartes und Gebäck" (EMF Verlag)

### So geht's:

**Backzeit:** ca. 25 Minuten

**Zubereitungszeit:** 45 Minuten

#### Zutaten für 12 Stücke

##### Für den Teig:

130 g Butter, 120 g Zucker, 1 Prise Salz 1 TL Vanillepaste,  
2 Eier, 1 TL Zitronenabrieb, 130 g Mehl, 1 TL Backpulver,  
2 EL Buttermilch, 160 g gefrorene Wild-Heidelbeeren

##### Für das Frosting:

100 g gefrorene Wild-Heidelbeeren, 70 g Butter, 50 g Puderzucker, 150 g Mascarpone, 250 g Frischkäse

##### Für die Deko:

essbare Blüten, weiße Zuckerperlen

##### Außerdem:

Muffinblech, Muffinförmchen (Papier), Spritzbeutel, Sterntülle

#### Zubereitung

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Muffinblech mit Papierförmchen auslegen.

Für den Teig Butter, Zucker, Salz und Vanillepaste hell aufschlagen. Eier einzeln nacheinander unterschlagen. Zitronenabrieb unterrühren.

Mehl und Backpulver mischen und im Wechsel mit Buttermilch unter die Butter-Ei-Masse heben. Nur so lange wie nötig verrühren. Wild-Heidelbeeren unterziehen. Teig zu auf die Papierförmchen verteilen. Mit der Form ein wenig auf den Tisch klopfen, damit sich die Masse gut verteilt. Etwa 18 Minuten backen. Stäbchenprobe machen.

Aus dem Ofen holen und auf einem Gitter abkühlen lassen.

Für das Frosting die Heidelbeeren auftauen lassen. Durch ein Haarsieb streichen. Saft dabei auffangen. Butter hell aufschlagen. Puderzucker sieben und nach und nach unterschlagen. Mascarpone, Frischkäse und Zitronensaft unterrühren. Heidelbeersaft unterziehen. Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Die Creme von außen nach innen kegelförmig aufspritzen.

Mit Zuckerperlen und Blümchen dekorieren und servieren.

Sollte die Creme noch nicht fest genug sein, für 20 Minuten in den Kühlschrank legen.



## HIMBEER - CHARLOTTE

aus unserem Buchtipp "Kreative Rezepte für Kuchen, Tartes und Gebäck" (EMF Verlag)

Fotos: Emma Friedrichs: „Frühlingsbacken. Kreative Rezepte für Kuchen, Tartes und Gebäck“ (2021) EMF Verlag



„Lena Wohnen&Dekorieren“ erscheint bei der BPV Medien Vertrieb GmbH & Co. KG, Römerstr. 90, 79618 Rheinfelden

## HIMBEER - CHARLOTTE

aus unserem Buchtipps "Kreative Rezepte für Kuchen, Tartes und Gebäck" (EMF Verlag)

### So geht's:

**Backzeit:** 15 Minuten

**Zubereitungszeit:** 45 Minuten, Kühlzeit 4 Stunden

#### Zutaten für 12 Stücke

##### Für den Biskuitboden:

2 Eier, 50 g Zucker, 1 TL Vanillezucker 1 Prise Salz,  
50 g Mehl, 20 g Speisestärke, 1 gestr. TL Backpulver

##### Für die Füllung:

200 g Speisequark (20 %), 1 Pck Vanillezucker, 30 g Puderzucker, 150 g Sahne 2 Pck Sahnesteif, 200 g Himbeeren

##### Für die Deko:

100 g weiße Schokolade, rosa Schokoladenfarbe nach Belieben, ca. 300 g Gebäckröllchen, 350 g frische Himbeeren Puderzucker

**Außerdem:** Springform (16 cm), Tortenring, Backpapier

#### Zubereitung

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

Für den Biskuitboden Eier, Zucker und Salz ca. 7 Minuten auf höchster Stufe dickcremig aufschlagen. Mehl, Vanillepuddingpulver und Backpulver mischen, in 2 Portionen auf den Eisschnee sieben und behutsam unterheben. Den Teig auf das mit Backpapier belegte Backblech geben, glatt streichen und im vorgeheizten Backofen ca. 12 Minuten backen. Stäbchenprobe machen. Aus dem Ofen holen, ggf. den Rand lösen und auf ein mit Zucker bestreutes Küchentuch stürzen, das Backpapier abziehen. Von der langen Seite aus aufrollen. So auskühlen lassen.

Für die Füllung Erdbeeren putzen, waschen, trocknen, entkelchen und würfeln. Magerquark, Mascarpone, Vanillepaste, Zucker und Zitronensaft glatt rühren. Dabei einen Beutel Gelatine Fix kurz mit den Schneebesens eines Handrührgerätes unterschlagen. Sahne steif schlagen und den zweiten Beutel Gelatine Fix dabei einrieseln lassen. Sahne behutsam unter die Mascarponecreme heben. Erdbeeren unterrühren.

Die abgekühlte Biskuitrolle behutsam wieder entrollen. Die Creme auf den Boden verteilen. Die Rolle wieder zusammenrollen und fest mit Frischhaltefolie umwickeln. 4 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Für die Deko Erdbeeren waschen, halbieren oder vierteln und beiseitestellen. Sahne steif schlagen. Vanillezucker dabei einrieseln lassen. Die Biskuitrolle aus der Folie lösen, auf eine Platte setzen und mit Sahne einstreichen. Mit Erdbeeren dekorieren und servieren.



## HIMBEERTARTE MIT WEISSER SCHOKOLADE

aus unserem Buchtipp "Kreative Rezepte für Kuchen, Tartes und Gebäck" (EMF Verlag)

Fotos: Emma Friedrichs: „Frühlingsbacken. Kreative Rezepte für Kuchen, Tartes und Gebäck“ (2021) EMF Verlag



„Lena Wohnen&Dekorieren“ erscheint bei der BPV Medien Vertrieb GmbH & Co. KG, Römerstr. 90, 79618 Rheinfelden

# HIMBEERTARTE MIT WEISSER SCHOKOLADE

aus unserem Buchtipp "Kreative Rezepte für Kuchen, Tartes und Gebäck" (EMF Verlag)

## So geht's:

**Zubereitungszeit:** 60 Minuten

**Kühlzeiten** 4 Stunden, 30 Minuten

### Zutaten für 12 Stücke

#### Für den Tarteboden:

150 g Butter plus, etwas für die Form, 300 g Vollkornkekse

#### Für die Füllung:

300 g TK-Himbeeren, 100 g weiße Schokolade,

100 g Frischkäse, 200 g Mascarpone, 1 Pck Vanillezucker,

100 g Sahne, 1 Pck. Gelatine Fix

#### Für die Deko:

weiße Schokoladenspäne, Schoko-Eier, frische Himbeeren

#### Außerdem:

1 Tarteform mit Heheboden (24 cm), Haarsieb

### Zubereitung

Für den Tarteboden Tarteform mit Butter leicht einfetten. Butter schmelzen und beiseitestellen. Kekse zerbröseln und mit der Butter mischen. Zwei Drittel der Kekskrümel an den Rand der Tarteform drücken. Das geht am besten mit einem Einweghandschuh. Den Rest auf den Boden geben und festdrücken. 30 Minuten kühl stellen.

Für die Füllung die Himbeeren mit 2 EL Wasser in einem kleinen Topf weich dünsten. Durch ein Haarsieb streichen. Püree auffangen und etwas abkühlen lassen.

Weißer Schokolade hacken, über einem heißen Wasserbad schmelzen und beiseitestellen. Frischkäse, Mascarpone, Himbeerpüree und Vanillezucker mischen. Weiße Schokolade unterziehen.

Sahne steif schlagen. Gelatine dabei einrieseln lassen und unter die Himbeermousse heben. Himbeermousse auf den Tarteboden streichen. Im Kühlschrank ca. 4 Stunden fest werden lassen. Vor dem Servieren aus der Form lösen.

Für die Deko mit Schokospänen, Ostereiern und Himbeeren verzieren.

