



© ZuGast 2013 | Bilder

Niklas Thiemann | Rezept Ingrid

Fesenmair

## Rezept von Ingrid Fesenmair aus ZuGast XI/2014



**FÜR 12 STÜCK**

### Lemon-Chees-Cupcakes

**BODEN** 100 g Vollkorn-Butterkekse  
70 g Butter

**BELAG** 3 Bio-Eier  
120 g Zucker  
1 EL Speisestärke  
200 g Magerquark  
200 g Doppelrahm-Frischkäse

**TOPPING** 200 g Doppelrahm-Frischkäse  
Zitronensaft

Die Muffinform mit 12 Papierbackförmchen auslegen. Für den Boden die Kekse zerbröseln. Die Butter schmelzen und zu den zerbröselten Keksen geben. Maße gut vermischen und in die 12 Förmchen verteilen. Mit einem Teelöffel gut andrücken.

Für den Belag die Eier mit dem Zucker aufschlagen. Frischkäse, Quark und Stärke verrühren. Die Frischkäsemaße unter die Eiermaße rühren. Die Maße gleichmäßig in die Muffinmulden verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 20 bis 25 Minuten backen .

Für das Topping den Frischkäse nach und nach mit dem Zitronensaft glatt rühren. Die Menge richtet sich nach dem persönlichen Geschmack. In einen Spritzsack füllen und-

auf die abgekühlten Muffins eine kleine Rosette dressieren.