

# Das back ich Dir

Süße Ideen zum Muttertag am 12. Mai.

## KÄSEKUCHEN MIT SCHOKOBODEN

### Zutaten:

etwas Butter zum Einfetten. Für den MÜRBETEIG: 150 g Weizenmehl, 15 g Kakao, 75 g Zucker, 1 Prise Salz, 1 Ei (Größe M), 75 g Butter. Für die KÄSEKUCHEN-FÜLLUNG: 400 g Doppelrahm-Frischkäse, 150 g Crème fraîche, 100 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker, 1 Pck. geriebene Zitronenschale, 1 gestr. EL Speisestärke, 2 Eier (Größe M). ZUM VERZIEREN: 2 bis 3 EL samtiger Erdbeer-Fruchtaufstrich.

### Zubereitung:

Springformboden fetten. Backofen vorheizen. Ober- und Unterhitze: etwa 180 °C, Heißluft: etwa 160 °C.

Mehl in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf mittlerer Stufe zu einem Teig verarbeiten. Zwei Drittel des Teiges auf dem Springformboden ausrollen, mehrmals mit einer Gabel einstechen. Form auf dem Rost ins untere Drittel des Backofens schieben und etwa 12 Minuten vorbacken.

Springform auf einen Kuchenrost stellen und etwas abkühlen lassen. Den Rest des Teiges zu einer Rolle formen und zu einem etwa 2 cm hohen Rand und am Boden andrücken. Frischkäse, Crème fraîche, Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale, Speisestärke und Eier in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster Stufe



verrühren. Frischkäsemasse vorsichtig auf dem Boden verteilen. Den Käsekuchen etwa 40 Minuten lang fertig backen.

Kuchen in der Springform auf einen Kuchenrost stellen, nach 10 Minuten den Springformrand lösen und entfernen. Käsekuchen erkalten lassen.

Fruchtaufstrich glatt rühren und in einen kleinen Gefrierbeutel oder Einwegspritzenbeutel geben. Eine kleine Ecke abschneiden und zwei Tropfen so nebeneinander spritzen, dass die Spitzen zusammen die Herzspitze ergeben. Viel Spaß beim Backen und Verschenken!

## HERZMUFFINS



### Zutaten:

Papierbackförmchen (Ø 5 cm). Für den RÜHRTEIG: 80 g weiche Butter oder Margarine, 120 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker, 2 Eier (Größe M), 225 g Weizenmehl, 1 gestr. TL Backpulver, ½ gestr. TL Natron, 20 g Kakao, 150 ml Buttermilch. Für die ERDBEERCREME: 300 g kalte Schlagsahne, 1 Pck. Dr. Oetker Quarkfein Erdbeer-Geschmack, 100 ml Buttermilch, ZUM VERZIEREN: 100 g samtiger Erdbeer-Fruchtaufstrich.

### Zubereitung:

Papierbackförmchen in die Mulden einer Muffinform stellen. Backofen vorheizen. Ober- und Unterhitze: etwa 180 °C, Heißluft: etwa 160 °C.

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillezucker hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 30 Sekunden auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backpulver, Natron und Kakao mischen und in zwei Portionen abwechselnd mit der Buttermilch auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig gleichmäßig in die Förmchen füllen. Form auf dem Rost in das untere Drittel des Backofens schieben und etwa 20 Minuten backen. Muffins aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Von jedem Muffin am Rand des Papierbackförmchens entlang einen Deckel abschneiden. Aus jedem Deckel ein kleines Herzchen austechen.

Sahne mit Quarkfein steif schlagen. Buttermilch kurz unterrühren. Creme in einen Gefrierbeutel füllen, diesen gut verschließen, eine Ecke abschneiden und gleichmäßig auf die Muffins spritzen. Die Deckel wieder auflegen.

Erdbeeraufstrich glatt rühren, in einen kleinen Gefrierbeutel geben, eine kleine Ecke abschneiden und die Herzchen damit ausfüllen. Cupcakes bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen und mit den ausgestochenen Herzchen servieren.

DIESEN UND ALLE WEITEREN BAD AACHEN-TOPFGUCKER FINDEN SIE AUCH UNTER [WWW.BAD-AACHEN.NET](http://WWW.BAD-AACHEN.NET)!