


# Ribisel-Frischkäse-Törtchen

12 Stück  gelingt leicht  bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Ribisel-Füllung:

100 g Doppelrahm-Frischkäse (z. B. Philadelphia®)  
40 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
½ gestr. KL Speisestärke  
200 g rote Ribiseln

### Sandmasse:

80 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl  
¼ l Buttermilch  
1 Ei (Größe M)  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
300 g glattes Mehl  
2 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver  
½ KL Dr. Oetker Natron  
20 g gesiebter Backkakao

### Zum Verzieren:

200 ml flüssiges Schlagobers  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif  
50 g Dr. Oetker Raspelschokolade Zartbitter

- 1 Ribisel-Füllung:**  
Für die Füllung Frischkäse mit Zucker, Vanillin-Zucker und Speisestärke verrühren. Die Ribiseln unterheben.
- 2 Sandmasse:**  
Für die Masse Öl mit Buttermilch, Ei, Zucker und Vanillin-Zucker in eine Rührschüssel geben und mit dem Schneebesen verrühren. Mehl mit Backpulver, Natron und Kakao vermischen, darübersieben und unterrühren.
- 3** Jeweils ca. 1 EL der Masse in eine befettete, bemehlte Muffinform geben. 1 KL Füllung auf die Masse geben und die übrige Masse darauf verteilen.
- 4** Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**  
**Heißluft 160 °C**  
**Backzeit: ca. 30 Minuten**

5 Zum Verzieren:

Schlagobers mit Vanillin-Zucker und Sahnesteif steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen. Rosetten auf die Muffins spritzen und mit Raspelschokolade bestreuen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Ohne die Schlagobers-Verzierung kann man die Törtchen auch tiefkühlen.