

# CAKES MIT KEKS

## ZUM VORBEREITEN:

12 Oreo®-Kekse (Kakaogebäck mit Vanille-Cremefüllung, ohne Schoko-Überzug)

## FÜR DEN TEIG:

3 Eiweiß (Größe M)  
1 Prise Salz  
160 g Zucker  
1 Pck. Vanillin-Zucker  
3 Eigelb (Größe M)  
160 g Butter oder Margarine (zimmerwarm)  
100 g Weizenmehl  
20 g Speisestärke  
30 g Backkakao  
½ TL Backpulver  
1 Msp. Natron  
70 ml (6 EL) Milch (1,5 % Fett)

## FÜR DAS TOPPING:

30 g gesiebter Puderzucker  
50 g Butter (zimmerwarm)  
400 g Doppelrahm-Frischkäse

## AUSSERDEM:

1 Muffinform für 12 Muffins  
12 Muffin-Papierbackförmchen  
1 Spritzbeutel  
1 große Sterntülle (12–15 mm)

## PRO STÜCK:

E: 8 g, F: 30 g, Kh: 32 g, kcal: 429

## VORBEREITUNGSZEIT:

35 Minuten, ohne Abkühlzeit

## BACKZEIT:

etwa 30 Minuten

**1.** Den Backofen vorheizen.  
Ober-/Unterhitze: etwa 160 °C  
Heißluft: etwa 140 °C

**2.** Die Papierbackförmchen in die Muffinform legen.

**3.** Zum Vorbereiten die gefüllten Kekse durch Drehen voneinander trennen, die weiße Füllung abschaben, in eine Schüssel geben und beiseitestellen. 16 der 24 schwarzen Kekshälften in kleine Stücke brechen (restliche Kekse für das Topping beiseitelegen).

**4.** Für den Teig Eiweiß mit Salz in einen Rührbecher geben und mit einem Mixer (Rührstäbe) steif schlagen. Eischnee 3 Minuten weiterschlagen, dabei nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker einrieseln lassen.

**5.** In einer Rührschüssel Eigelb mit Butter oder Margarine mit einem Mixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Zerkleinerte Kekse dazugeben. Mehl mit Speisestärke, Kakao, Backpulver und Natron mischen. Mehlgemisch und Milch abwechselnd unter die Buttermasse rühren. Eischnee in 2 Portionen kurz auf niedrigster Stufe unterrühren.

**6.** Den Teig in den Papierförmchen verteilen. Die Muffinform auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Die Cakes **etwa 30 Minuten backen.**

**7.** Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Cupcakes etwa 5 Minuten abkühlen lassen. Dann vorsichtig mit dem Papier aus der Form lösen und auf dem Kuchenrost erkalten lassen.

**8.** Für das Topping die beiseitegestellte weiße Keks-Füllung mit Puderzucker und Butter cremig aufschlagen. Frischkäse kurz unterrühren.

**9.** Die Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Die Creme als Tupfen auf die Cupcakes spritzen. Restliche schwarze Kekse (8 Stück) grob zerbröseln und auf die Cupcakes streuen, evtl. leicht andrücken.

