



# Cheesecake cupcakes

ongeveer 10 cupcakes



Wat bakervaring gewenst

up to 40 Min.



## Ingrediënten:

### Bakgerei:

10 - 12 Cupcake vormpjes  
cupcake-/muffin bakvorm  
mixer met garden  
theelepel  
uitsteekvormpje hart

### Ingrediënten:

1 pak Dr. Oetker Verwen  
Cheesecake (met  
Frambozensaus)  
25 g boter  
MonChou Zacht & Luchtig  
125 g crème fraîche  
2 eieren

## Vorbereiding:

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor.

## Kruimelbodem in cupcake vormpjes:

Smelt 25 gram boter in een pannetje. Neem het pannetje van het vuur en roer de inhoud van het zakje kruimelbodemmix door de gesmolten boter. Duw in elk cupcakevormpje een schep kruimelbodem plat met een theelepel.



## Cheesecake in cupcake vormpjes:

Doe de MonChou Zacht & Luchtig (herkenbaar aan het kuipje van 200 gram) en de crème fraîche in een kom en klopt dit met de mixer met garden op de laagste stand tot een glad mengsel (niet luchtig kloppen). Voeg de eieren en de cheesecakemix toe en klop het mengsel met de mixer op de laagste stand in een halve minuut tot een glad mengsel (niet luchtig kloppen). Vul de cupcake vormpjes tot net een cm onder de rand.



Dr. Oetker Nederland-Antwoordnummer 7204-3800 TE-Amersfoort-www.oetker.nl E-Mail:  
info@oetker.nl Tel. 0800 - 0220770 (gratis)



## Cheesecake met frambozen hartjes:

Pak nu de hartuitsteker en zet deze voorzichtig in het midden van de cupcake. Neem de frambozensaus en vul het hart met een klein laagje saus. Trek de hart uitsteekvorm voorzichtig naar boven toe weg, je hebt nu een frambozensaus hartje op je cheesecake! Plaats de cheesecake cupcakes in de oven en bak ze 50 minuten. Laat de Cheesecake cupcakes goed afkoelen en plaats deze daarna minimaal 2 uur in de koelkast.



**Elektrische oven: 150 °C**  
**Heteluchtoven 140 °C**  
**Inclusief Midden**  
**Opstijftijd: 120 Minuten**

\*:

Tijdens het bakproces lijkt het alsof de hartvorm volledig uitloopt, maar na het bakken en afkoelen komen ze weer terug in de oorspronkelijke hartvorm.

