

Käsekuchen-Muffins mit Streuseln

Menge: 12 Muffins



Käsekuchen-Muffins mit Streuseln

Vorbereitung 15 Minuten
Kochzeit 30 Minuten
Portionen 12 Stück Muffins

Zutaten

Boden und die Streusel

125 g Butter weich
125 g Zucker
1 Ei
250 g Mehl
1 TL Backpulver gestrichen

Füllung

500 g Magerquark
150 g Zucker
150 g Butter geschmolzen
2 Eier
1 Packung Vanillepudding-Pulver

Anleitungen

- ✓ Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein 12er Muffinblech mit großen Papierförmchen auslegen.
- ✓ Die Butter und den Zucker für den Teig etwa 1 Minute lang zusammen hell aufschlagen. Das Ei gut einrühren und zuletzt Mehl und Backpulver dazugeben. Alles kurz zu einem groben Krümelteig vermischen.
- ✓ Etwa 20 g vom Teig abnehmen und zu einer Kugel rollen. In eines der Papierförmchen legen und mit den Fingern flach als Boden andrücken (siehe Bild). Mit den anderen Förmchen genauso verfahren.
- ✓ Für die Füllung den Magerquark mit dem Zucker zusammen glattrühren. Die geschmolzene Butter unter Rühren einfließen lassen und wieder alles glattrühren. Einzeln die Eier hinzufügen und unterrühren. Zuletzt das Vanille-Puddingpulver dazugeben und alles zu einer glatten Masse verrühren.
- ✓ Die Füllung gleichmäßig auf die Papierförmchen aufteilen und dann den Rest des Mürbeteig als Streusel darauf bröseln.
- ✓ Die Muffins im vorgeheizten Ofen etwa 25-30 Minuten lang auf mittlerer Schiene backen. Herausnehmen und einige Minuten in der Backform ruhen lassen. Dann die Muffins aus der Form entfernen und zum Auskühlen auf einen Rost stellen. Bei Raumtemperatur etwa 1 Stunde abkühlen lassen.
Sofort servieren oder bis zum Servieren in einer Dose im Kühlschrank lagern.
Guten Appetit!