JUGEND RAUM GEBEN!

Käsekuchen-Muffins

Heute habe ich wieder ein Rezept für euch: Käsekuchen-Muffins. Schnell gemacht und sehr saftig. Ich esse sehr gerne Käsekuchen, umso besser, dass es den jetzt auch im handlichen Format als Muffin gibt!

Meine Muffins hatte ich zum Muttertag gebacken und sie daher auch mit kleinen Herzchen aus Himbeersaft verziert. Das ist aber kein Muss.

Du brauchst: (ca. 12 Muffins)

- 750 g Magerquark
- 150 g Zucker
- 1 Pck Vanillezucker
- Saft einer Bio-Zitrone und ihre abgeriebene Schale
- 1 Pck Vanille-Puddingpulver
- 4 Eier
- (kleingeschnittene Pfirsiche oder dein anderes Lieblingsobst)
- (pürierte Himbeeren für die Herzchen)
-
- Muffinbackformen, Papierförmchen
- feine Reibe
- Rührgerät

Zunächst schlägst du mit dem Rührgerät die 4 Eier zusammen mit dem Vanillezucker und dem Zucker schön schaumig. Das dauert einige Minuten. Bei mir ist der Teig etwas dunkler, da ich dunklen Zucker verwendet habe, nicht wundern!

Wasche nun die Zitrone und reibe die Schale ab. Pass dabei gut auf deine Hände auf oder frag einen Erwachsenen! Dann presst du den Saft der Zitrone aus. Schale und Saft, sowie der Quark und das Puddingspulver landen nun in der schaumig geschlagenen Eier-Zucker-Mischung und du rührst das Ganze nochmal gut durch. Ich habe noch einige kleingeschnittene Pfirsiche hinzugegeben, das kannst du aber auch einfach weglassen.

Heize nun den Backofen auf 160°C Umluft vor.
Fülle den fertigen Teig mit einem Löffel in die Förmchen. Du kannst sie ruhig fast ganz voll machen. Die Muffins gehen beim Backen nicht besonders hoch.
Ich habe nun noch einige Himbeeren püriert, durch ein Sieb gegeben (wegen der kleinen Steinchen) und auf die Muffins je drei ganz kleine Kleckse gegeben. Mit einem Zahnstocher einmal durch den Klecks gehen und du erhältst ein Herz.

Nun backst du die Muffins für 25-30 Minuten auf der untersten Schiene deines Backofens. Danach rausholen, abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Fertig!
Guten Appetit wünscht euch Celina