



Käsekuchen-Muffins

Käsekuchen einmal anders: 12 Muffins aus Streuseln mit gebackener Quarkmasse. Dazu Sahne und als Deko eine Limettenspalte.

Zutaten:

Für die Streusel:

100g Butter
100g Mehl
75g Zucker
50g Kokosraspel

Für die Quarkmasse:

100g Zucker
3 Eier
1 Prise Salz
1 Päckchen Vanillezucker
1 Päckchen Puddingpulver "Sahnegeschmack"
abgeriebene Schale und Saft einer Limette
500g Magerquark

Zum Verzieren:

1 Päckchen Vanillezucker
200g Schlagsahne
1 Eßlöffel Puderzucker
12 Limettenspalten zum Verzieren
Papierförmchen

Zubereitung

Butter, Mehl und Zucker und Kokosraspel zu Streusel verkneten.

Eier, Zucker, Salz und Vanillezucker cremig schlagen. Quark, Puddingpulver, Limettenschale und Saft verrühren und die Eimasse unterziehen.

Alle 12 Mulden des Muffinblechs mit Förmchen auslegen. Hälfte der Streuselmasse in die Förmchen füllen und am Boden der Förmchen fest zusammendrücken.

Quarkmasse in die Förmchen auf den Streuselboden geben und die restlichen Streusel oben auf die Quarkmasse verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) für 30 Minuten backen. Muffins in der Muffinform auskühlen lassen.

Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen. Die Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und auf jeden Muffin einen Sahnetuff setzen. Auf den Sahnetuff kommt jeweils eine Limettenspalte.