Käsekuchen – Muffins

Ein cremiger Käsekuchenbelag mit Krümelboden aus Butterkeksen. Köstlich kleine Leckereien!

glutenfrei, weizenfrei

Für 12 Stück

Für den „Teig“:
120g glutenfreie Butterkekse
50g geschmolzene Butter

Für den Belag:
380g Doppelrahmfrischkäse
80g Zucker
2 P. Vanillezucker
etwas abgeriebene Zitronenschale
2 Eier
150g Crème fraìche

1. Ein Muffinblech mit Förmchen bestücken.
2. Die Butterkekse fein zerbröseln. Hierzu die Kekse in einen Gefrierbeutel füllen und mit der flachen Seite des Fleischklopfers zerkleinern. Die Brösel mit der Butter mischen und auf die zwölf Förmchen verteilen. Brösel mit einem kleinen Löffel leicht fest drücken.
3. Für die Käsemasse den Frischkäse mit Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Eier einzeln zugeben und einrühren. Dann die Zitronenschale und Crème fraìche

unterrühren.
4. Die Frischkäsemasse auf die Keksböden verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 150 Grad (Ober- und Unterhitze) etwa 20 – 25 Minuten backen. Auskühlen lassen.
5. Wer mag, kann die Muffins mit Schlagsahne und Schokostreusel verzieren.