

Käsekuchen – Muffins

Ein cremiger Käsekuchenbelag mit Krümelboden aus Butterkekse.
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 fraîche

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 fraîche

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.