



Spezial Käsekuchen Muffins

Autor des Rezepts: Manele



Keine Beschreibung vorhanden

Rezept Zutatenliste

-

12 EL Kuchenbrösel nach belieben

-

200 g Frischkäse

-

200 g Schmand

-

1 Pck. Vanillepuddingpulver

-

5 EL Zucker

-

2 kleine Eier

-

Salz

-

Zitronensaft



Zubereitungsanweisung

1.

Die Muffinform mit Förmchen auskleiden.

2.

In jede Mulde einen EL Kuchenbrösel geben, festdrücken.

3.

In einer Schüssel den Schmand mit dem Puddingpulver und dem Zucker verrühren, bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind (Tipp, wenn das Pulver und der Zucker zuerst verrührt werden, ist es leichter) dann den Käse, eine Messerspitze Salz und die Eier dazugeben und gut verrühren.

4.

Mit einem oder zwei TL Zitronensaft abschmecken.

5.

Die Masse mit einem Löffel auf die Brösel geben und dann bei 175° (Heißluft 160°) für 20-25 Minuten in den Ofen geben.

6.

Wenn die Küchlein Golden aber noch nicht Braun sind, sind sie Perfekt. Im Ofen Abkühlen lassen, aus der Form nehmen, so oder mit einem Klecks Rote Grütze servieren. Lässt sich gut einen Tag vorher machen und ist auf jeder Party der Hit.

Anmerkungen

Keine Beschreibung vorhanden

Zubereitungszeit	5 Min	Schwierigkeitsgrad	einfach
Portionen	zwölf Portionen	Sonstige Menge	
Land/Region		Kosten pro Portion	