

Käsekuchenmuffins

Zutaten | Für ca. 12 Muffins

Für den Streuselteig

100 g	Mehl
50 g	Zucker
1 Pck.	Vanillin-Zucker
50 g	weiche Butter

Für die Käsekuchenmasse:

400 g	Speisequark, magerstufe
100 g	Zucker
3	Eier
125 g	Weiche Butter
1 Pck.	Puddingpulver Vanillegeschmack

Zubereitungszeit: 40 Min.; Backzeit: 45 Minuten

- Papierbackförmchen in die Muffinform stellen. Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze oder 160 °C Heißluft vorheizen.
- Für den Streuselteig Mehl in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) zu Streuseln verarbeiten. Je gut 1 TL Streusel auf die Muffinförmchen verteilen und andrücken.
- Für die Käsekuchenmasse Quark in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten hinzufügen und mit dem Mixer (Rührstäbe) glatt rühren.
- Käsekuchenmasse auf die Muffinförmchen verteilen und die restlichen Streusel aufstreuen.
- Muffinform auf den mittleren Rost in den Backofen schieben.
- Käsekuchen Muffins vorsichtig aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von ca. 100 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
380 kcal	18,2 g	39,1 g	8,0 g	68 mg