



SÄÄyes Fingerfood: cremige Käsekächlein

Description

Manchmal (aber wirklich nur manchmal ö~€) ist ein ganzer Cheesecake einfach zu groß. Wie gut, dass man auch viele kleine Käsekächlein backen kann. Ganz unkompliziert in MuffinfÄrmchen eurer Wahl. Heute habe ich cremige Kleinigkeiten mit einem Klecks Schokolade in säÄyer Mini-Kastenkuchen-Optik für euch. Merke: Fingerfood muss nicht immer herzhaft sein...



kleine Käsekuchen



Cremige Käsekuchen
Recipe Type: Käsekuchen, Muffins
Author: Schokohimmel
... Käsekuchen als Fingerfood
Ingredients

- 80 g weiche Butter
- 100 g Zucker
- 40 g Hartweizengrieß
- abgeriebene Schale und Saft von 1/2 Bio-Zitrone
- 500 g Quark (20% Fett)
- 2 Eier
- 2 TL Speisestärke
- rund 50 g Schokolade nach Wahl oder Konfitüre nach Wahl

Käsekuchen-Muffins
Instructions

1. Den Backofen vorheizen (180°/Ober- und Unterhitze oder 160°/Umluft) und die Silikon-Muffinrörmchen bereitstellen.

2. Butter, Zucker und Grieß mit dem Mixer cremig rühren. Zitronenschale und -saft mit dem Quark und den Eiern unterrühren. Die Speisestärke unterheben.
3. Schokolade oder Konfitüre nach Wahl in der Mikrowelle vorsichtig erwärmen, bis sie leicht flüssig geworden und gut verteilbar ist.
4. Die Quarkmasse gleichmäßig auf die Formchen verteilen. Jeweils ca. 1 TL Schokolade oder Konfitüre dazugeben und mit einer Gabel in die Quarkmasse einrühren.
5. Die Muffins im heißen Ofen ca. 30 Minuten lang backen. Achtet auf den Bräunungsgrad.
6. Käsekuchen-Muffins in der Form kurz abkühlen lassen, dann herauslösen und vollständig auskühlen lassen. Vor dem Verzehr wandern die Käsekuchen am besten für eine Nacht in den Kühlschrank.

Serving size: 12 Käsekuchen (Muffingröße)

Schnell cremig, oder? So simpel und so lecker... Packt die kleinen Käsekuchen ein und überrascht Kollegen oder Freunde damit. Die kommen immer gut an! Das Rezept habe ich aus „Mini-Kuchen“ von Cornelia Schinharl.

Und bei großem, dunklem Cheesecake-Hunger: Probiert mal den [Stout-Schoko-Cheesecake](#).

Lasst es euch schmecken!

Category

1. Cheesecake
2. Kuchen
3. Muffins

Tags

1. Cheesecake
2. Grieß
3. Käsekuchen
4. Muffins

Date Created

3. September 2016

Author

schokohimmel

default watermark