



Cremige Cheesecake-Mohn-Muffins

Description

Wenn schon nix mit [Schokolade](#), dann wenigstens ein Rezept „[mit Käsekuchen](#)„! ? Und so habe ich euch heute wunderbare Cheesecake-Mohn-Muffins mitgebracht.

Das Rezept habe ich bei [Bärenhunger](#) gefunden. Da es ursprünglich für eine Gugelhupf-Form war, hatte ich ein wenig, äh, Schwierigkeiten mit der Mengenanpassung. So blieb beim Portionieren etwas Cheesecake-Füllung übrig. Daher sind die Muffins etwas mohnlastiger, aber nicht weniger lecker als vorher gedacht. Aber seht und lest selbst... ?



Muffin-Teig



Mohn-Muffins



Mohn-Käsekuchen-Muffins



cremige Muffins mit Mohn



Mohn-Muffins mit Quarkcreme



Mohn-Muffins



Muffins

default watermark

[Rezept drucken](#)
5 from 1 vote

Cremige Cheesecake-Mohn-Muffins

Mohnteig trifft Cheesecake

Hier geht's um: Kuchen, Muffins

Hauptrolle: Cheesecake, Mohn

Portionen: 6 XXL-Muffins

Autor: Schokohimmel

Zutaten

für den Mohnteig

- 2 Eier

- 135 g Zucker
- Zitronenabrieb nach Belieben; unbehandelte Schale!
- Vanilleextrakt nach Belieben
- 135 g Pflanzenöl ich: Sonnenblumenöl
- 100 g Mehl
- 100 g Mohn gemahlen, aber kein Mohnback!
- 1/4 TL Backpulver
- 1 Prise Salz

für die Cheesecake-Füllung

- 2 Eier getrennt
- 330 g Doppelrahmfrischkäse ich: 250 g Frischkäse, 80 g Schmand
- 65 g Zucker
- 2/3 Päckchen Vanillepuddingpulver das Pulver zum Kochen eines Puddings

So wird's gemacht

1. Ein Muffinblech mit passenden Papiermanschetten auslegen. Den Backofen auf den 175° Ober- und Unterhitze vorheizen.

für den Mohnteig

1. Die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen (Mixer). Zitronenabrieb, Vanilleextrakt und Öl unterrühren.
2. Mehl mit gemahlenem Mohn, Backpulver und einer Prise Salz unter die Eiermasse mischen.

für die Cheesecake-Füllung

1. Eiweiße steif schlagen.
2. Den Frischkäse mit den Eigelben, dem Zucker und dem Puddingpulver verrühren (ein Schneebesen reicht).
3. Den Eischnee vorsichtig unterheben.

und dann:

1. Den Mohnteig gleichmäßig in das Muffinblech füllen. Die Cheesecakefüllung darauf verteilen.
2. Die Muffins ca. 30 Minuten backen. Auskühlen lassen und am besten über Nacht im Kühlschrank

"ziehen lassen".

Schokohimmlische Randnotizen

- Wie in der Einleitung beschrieben: Ich hatte zu viel Cheesecake-Füllung und konnte nicht alles auf dem Mohn Teig verteilen, den ich vorher in 6 Jumbo-Muffin-Vertiefungen verteilt hatte. Hab dann noch ein reines Cheesecakelein gebacken ? Alternativ könnt ihr den Mohn Teig von Vornherein auf 7-8 Muffin-Vertiefungen insgesamt verteilen, dann müsste alles hinkommen.
- Achtung: Ich habe Jumbo-Muffins gebacken. Ihr könnt sicher auch 12-14 "normale" Muffins aus der Menge machen. Augen auf dann nur bei der Backzeit; ggf. verringert sie sich bei kleinerem Gebäck.

Mmmhhh! Herb-süßer Mohn Teig trifft cremigen Cheesecake... lecker! ? Und noch dazu haben die Muffins eine tolle Zitrusnote. Unbedingte Backempfehlung!

Wer Cheesecake ohne Mohn will, sollte den [White Chocolate Cheesecake](#) probieren. Und wer Mohn ohne Käsekuchen-Anteil möchte, zaubert einfach den saftigen [Mohn-Möhren-Marmorkuchen](#).

Lasst es euch gutgehen!

Category

1. Cheesecake
2. Muffins

Tags

1. Cheesecake
2. Doppelrahmfrischkäse
3. Käsekuchen
4. Mohn
5. Muffins
6. Vanille
7. Zitrone

Date Created

10. April 2021

Author

schokohimmel