

Rezept

Weihnachtliche Cheesecake-Muffins

Ein Rezept von Weihnachtliche Cheesecake-Muffins, am 18.07.2024

Zutaten

190 g Mehl	Mehl zum Arbeiten
50 g gemahlene Mandeln	50 g Puderzucker
120 g kalte Butter	Butter für die Förmchen
60 g Himbeer- oder Aprikosenkonfitüre	350 g Doppelrahmfrischkäse
100 ml Kondensmilch	70 g Zucker
Mark von 1 Vanilleschote	1 Ei
12 Papierförmchen	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 12er-Muffinblech | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. 180 g Mehl mit den Mandeln und dem Puderzucker in einer Schüssel verrühren. Butter in kleine Würfel schneiden und in die Mitte der Mehlmischung geben. Alles zu einem glatten Mürbeteig kneten und für ca. 1 Std. kühl stellen.
2. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 4 mm dick ausrollen und Kreise im Durchmesser von ca. 9 cm ausstechen. Falls noch Teig übrig bleibt, mit Plätzchenausstechern Sterne für die Dekoration ausstechen.
3. Die Papierförmchen in die Mulden des Muffinblechs setzen, etwas einfetten und die Kreise hineindrücken, sodass ein hoher Rand entsteht. Den Teigboden mit einer Gabel einstechen. Den Backofen auf 180° vorheizen. Auf jeden Boden 1 TL Konfitüre geben. Für die Füllung den Frischkäse mit Kondensmilch, Zucker, Vanillemark, Ei und 2 TL Mehl zu einer glatten Creme verrühren. Die Creme auf den Böden verteilen.
4. Die Muffins im Ofen (Mitte) ca. 30 Min. backen. Die Sterne für die Deko mitbacken, diese aber bereits nach ca. 8 Min. herausnehmen. Danach die Muffins herausnehmen, abkühlen lassen und vorsichtig aus dem Blech lösen. Die Muffins mit Puderzucker bestäuben und mit den Sternen verzieren.