



Schoko-Käsekuchen-Muffins

Autor des Rezepts: dfienchen



Keine Beschreibung vorhanden

Rezept Zutatenliste

Zutaten für 12 Muffins:

Zum Vorbereiten:

-

100g Blockschokolade (oder Zartbitterschokolade)

-

50g Butter oder Margarine

Für die Käsecreme:

-

1 Päckchen Philadelphia Doppelrahm-Frischkäse (200g)

-

½ TI Orangenschalen (besser Dr. Oetker Finesse Orange)

-

60g Zucker



-

1 Ei

Für den Teig:

-

2 Eier

-

140g Zucker

-

1 Päckchen Vanillezucker

-

120g Mehl

-

1 TI Backpulver (bei 1 ½ TI gehen die Muffins schöner auf) (also 1 ½ TI!!! Die Redaktion)

Zubereitungsanweisung

Zubereitung:

1.

Backofen vorheizen 180°C (Heißluft 160°C)

2.

Muffinblech einfetten oder Papierförmchen benutzen

3.



Schokolade und Butter im Wasserbad vorsichtig schmelzen und etwas abkühlen lassen.

4.

Für die Käsecreme Frischkäse, Orangenschalen Zucker und das Ei gut verrühren.

5.

Für den Teig Eier, Zucker und Vanillezucker in einer Rührschüssel mit dem Mixer auf höchster Stufe schaumig rühren. Schoko-Butter-Masse unterrühren. Mehl und Backpulver einsieben und auf mittlerer Stufe unterrühren.

6.

Den Teig in die Muffinform geben. Die Käsecreme darauf verteilen und mit einer Kuchengabel ein Marmormuster durch den Teig ziehen.

7.

In den Backofen schieben (mittlere Schiene) und ca. 30 min. backen.

8.

Die Muffins ein wenig im Blech auskühlen (ca. 10 min.) lassen und danach auf ein Kuchengitter zum abkühlen lassen.

Die Muffins schmecken leicht warm am besten

Anmerkungen

Keine Beschreibung vorhanden

Zubereitungszeit	10 Min	Schwierigkeitsgrad	einfach
Portionen	zwölf Portionen	Sonstige Menge	
Land/Region	Deutschland	Kosten pro Portion	