

Käsekuchen Muffins mit Pflaumen und Eierlikör

Zutaten

Boden:

- 125 g weiche Butter
- 100 g Zucker
- 1 Ei
- 250 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 2-3 EL Kakao

Käsecreme:

- 500 g Magerquark
- 120 g Zucker
- 150 g Butter geschmolzen
- 1 TL Zitronensaft
- 2 Eier
- 3-4 EL Speisestärke
- 2 TL Vanillezucker
- 150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 6-8 Pflaumen

Zubereitung

Boden:

1. Butter und Zucker etwa 1 Min. cremig schlagen.
2. Das Ei hinzufügen und einrühren. Mehl, Backpulver und Kakao zugeben.
3. Nun zu einem krümeligen Teig verarbeiten.
4. Kleine Kügelchen formen, in die Papierförmchen legen und daraus mit den Fingern einen Boden drücken. Den restlichen Teig für die Streusel beiseite stellen.
Ofen vorheizen auf 180 C.

Käsecreme:

1. Butter schmelzen
2. Quark, Zucker, Zitronensaft und Vanillezucker glatt rühren.
3. Butter unter Rühren langsam hinzufügen. Die Eier einzeln einrühren.
4. Den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör hinzugeben und die Stärke mit einrühren. Pflaumen entkernen und klein schneiden, unterheben.
5. Die Käsecreme auf die Förmchen aufteilen und die Streusel darauf bröseln. Auf mittlere Schiene ca. 30-35 Min. backen.



[Link zum Rezept: Käsekuchen Muffins mit Pflaumen und Eierlikör](#)

Käsekuchen Muffins mit Pflaumen und Eierlikör

6. Nach dem Herausnehmen ca. 10-15 Min. in der Form ruhen lassen. Anschließend zum Abkühlen die Muffins aus der Form holen und auf ein Rost stellen.

Leser-Tipp

Ich rate dazu, anstatt zu fetten, Papierförmchen in den Muffinformen zu verwenden. Schmecken auch ohne Pflaumen

[Link zum Rezept: Käsekuchen Muffins mit Pflaumen und Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de