

Cheesecake Muffins mit Verpoorten Original Eierlikör oder Verpoorten Pfirsich-Maracuja

Zutaten

Für 12 Stück

Boden:

100 g Butterkekse, gemahlen

50 g Butter, flüssig

Cheesecakecreme:

400 g Frischkäse

90 g Zucker

120 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör oder VERPOORTEN EDITION Pfirsich-Maracuja

1 Pck. Vanillezucker

2 Eier, Gr. M

1,5 EL Mehl

Topping:

300 g Sahne, steif geschlagen



Zubereitung

Schmelzt die Butter in einem kleinem Topf und gebt die gemahlene Kekse dazu. Vermengt beides miteinander und gebt je 1,5 TL von der Masse in die Muffinförmchen. Drückt den Boden fest und stellt alles für 10 Minuten kalt.

Gebt die Zutaten für die Cheesecakecreme in eine Schüssel und rührt eine homogene Masse daraus. Verteilt alles in die Muffinförmchen und backt das Ganze im vorgeheizten Ofen bei 175° Ober, -Unterhitze für ca. 20 Minuten.

Lasst die Muffins abkühlen (gerne über Nacht im Kühlschrank) und verziert sie im Anschluß mit der steifgeschlagenen Sahne. Gebt etwas Eierlikör oben auf, fertig.

[Link zum Rezept: Cheesecake Muffins mit Verpoorten Original Eierlikör oder Verpoorten Pfirsich-Maracuja](#)