

## Frischkäse - Muffins mit Brombeeren

Kategorien: Muffin

Zutaten für: 12 Portionen

### *FÜR DIE BROMBEERFÜLLUNG*

---

250	Gramm	Brombeeren
50	Gramm	Zucker
50	ml	Brombeerlikör
20	Gramm	Speisestärke

### *FÜR DEN KEKSBODEN*

---

		Margarine und etwas Mehl für die Form
100	Gramm	Butterkekse
60	Gramm	Weiche Butter
		Für die Frischkäsemasse:
300	Gramm	Doppelrahmfrischkäse
100	Gramm	Sauerrahm (10 % Fett )
2		Eier
120	Gramm	Zucker
1	Teel.	Backpulver
50	Gramm	Speisestärke

Die mag bestimmt fast jeder  
Gedruckt von <http://www.kochmeister.com/r/>

### Anleitung:

Brombeeren verlesen, mit Zucker, Likör mischen und über Nacht ziehen lassen. Stärke mit etwas Wasser glatt rühren. Brombeermischung aufkochen, angerührte Stärke einrühren, kurz aufwallen, dann abkühlen lassen. Den Ofen auf 180 Grad ( Umluft 160 Grad ) vorheizen. Ein Muffinblech mit 12 Vertiefungen mit Margarine fetten und mit Mehl ausstreuen. Kekse zerbröseln und mit der Butter verkneten. Masse auf die Mulden verteilen und hineindrücken. Brombeerfüllung daraufgeben. Für die Frischkäsemasse Frischkäse, Sauerrahm, Eier, Zucker, Backpulver und Stärke glatt rühren. Auf die Keksböden verteilen. Muffins ca. 25-30 Min. backen. Herausnehmen, in der Form etwas abkühlen lassen, aus den Mulden lösen. Evtl. mit Puderzucker bestäuben. Man kann bestimmt auch anstatt der Brombeeren und den Brombeerlikör mit Erdbeeren und Erdbeerlikör füllen.