

Käsekuchen - Muffeins 1

Zutaten für: 8 Stück

100	Gramm	Doppelrahmfrischkäse
1	Essl.	Puderzucker
260	Gramm	Mehl
2	geh. TL	Backpulver
1/2	Teel.	Natron
1	Tüte	Feine Orangenfrucht (6 g, Frucht mit Rohzucker)
1		Ei (Größe M)
120	Gramm	Zucker
80	ml	Öl
200	ml	Milch
80	Gramm	Kirschkonfitüre
		Fett und 50 g gemahlene Mandeln für die Förmchen
		Puderzucker zum Bestäuben

Anleitung:

1. Frischkäse und Puderzucker zu einer Creme verrühren. Mehl, Backpulver, Natron und Orangenfrucht mischen. Ei verquirlen. Zucker, Öl und Milch darin verrühren. Mehlgemisch zur Milch geben, unterrühren.

2. Je 1 gehäuften TL Teig in gefettete, mit Mandeln ausgestreute Backförmchen (a ca. 150 ml Inhalt) füllen. Käsecreme und Konfitüre darauf verteilen. Mit Rest Teig auffüllen. Im heißen Ofen (E- Herd: 175°C; Umluft: 150 °C Gas: Stufe 2) circa 30 Minuten backen. Die Kuchen kurz in den Förmchen ruhen lassen, dann herausnehmen und mit Puderzucker bestäubt servieren.

Arbeitszeit: ca. 20 Minuten Backzeit: ca. 30 Minuten

Nährwert: pro Stück ca. 1 590 7. /380 kcal E 7 g, F 19 g, KH 43 g