

Schokoladen - Törtchen mit Frischkäse

Kategorien: Backen, Muffin, Schokolade, Beeren

Zutaten für: 12 Stück

100	Gramm	Zartbitter-Schokolade
100	Gramm	Butter
4		Eier
125	Gramm	Zucker
2	Pack.	Vanillezucker
110	Gramm	Mehl
200	Gramm	Doppelrahm-Frischkäse
1		Orange, unbehandelt
		Abgeriebene Schale
2	Essl.	Orangensaft
100	Gramm	Heidelbeeren
1	Teel.	Puderzucker
36		Papierbackförmchen

Anleitung:

Schokolade fein hacken, mit dem Fett bei milder Hitze schmelzen. 3 Eier, 75 g Zucker und 1 Pk. Vanillezucker sehr cremig rühren. 100 g Mehl sieben, abwechselnd mit der Schokoladen-Fett-Mischung unterrühren.

Frischkäse mit 50 g Zucker, 1 Pk. Vanillezucker, Orangenschale und saft glattrühren, dann 1 Ei und 10 g Mehl unterrühren.

Je 3 Papierförmchen ineinander stellen. Frischkäse- und Schokoladenmasse abwechselnd einfüllen und mit einem Holzstäbchen ineinanderziehen, mit den Heidelbeeren bestreuen. Die Törtchen am besten in ein Muffinblech (ersatzweise auf ein Blech) setzen. Im heißen Ofen bei 200 Grad auf der 2. Schiene von unten 30-35 Minuten backen.

Abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäubt servieren.

Anmerkung: Die Schokoteigmenge scheint etwas reichlich. Die Frischkäsemasse (lecker!) ist dagegen recht gut abgemessen (ca. 1 EL pro Muffin). Habe erst je eine Saucenkelle dunklen Teig eingefüllt, dann die Frischkäsemasse, und mit Schokoteig abgedeckt (randvoll).

Ergebnis: Ein Schokomuffin mit Käsekuchenfüllung - toll! Die Beeren sind mehr oder weniger Optik...