

## Apfel-Cheesecake-Muffins mit Knusperstreuseln

VORBEREITEN

40  
Min.

ZUBEREITEN

25  
Min.

NIVEAU



50 g Zucker  
50 g Mehl  
1 Teelöffel Zimt

**Besonderes Zubehör**  
Muffinform (für 12 Muffins)

Unten fluffiger Rührteig, darauf eine Schicht cremiger Cheesecake, getoppt von fruchtigem Apfelkompott und gekrönt von knusprigen Streuseln - hört sich nach einer ziemlich dekadenten Süßigkeit an. Oder einfach nach unserem neuen Lieblingsmuffin. Wenschon, denn schon ...

### Zutaten für 12 Muffins

#### Für den Teig

220 g Mehl  
70 g Zucker  
2 Teelöffel Backpulver  
1/4 Teelöffel Salz  
1 Ei  
120 ml Milch  
55 g Frischkäse  
60 g Butter

#### Für den Cheesecake

230 g Frischkäse  
1 Eigelb  
4 Esslöffel Zucker

#### Für das Apfelkompott

1/2 Zitrone (ausgepresster Saft)  
1 Esslöffel Butter  
2 Äpfel  
2 Esslöffel Zucker  
2 Teelöffel Speisestärke  
1/4 Teelöffel Zimt  
1 Prise(n) Salz

#### Für die Streusel

50 g Butter

- 1 -

Backofen auf 190 °C vorheizen. Muffinform einfetten.

- 2 -

Für den Teig Butter und Zucker cremig rühren, Ei unterrühren. Frischkäse ebenfalls unterrühren.

- 3 -

Mehl mit Backpulver und Salz mischen und mit Milch abwechselnd unter den Teig rühren. In die Muffinförmchen füllen, beiseitestellen.

- 4 -

Für das Apfelkompott Äpfel schälen, entkernen und würfeln. Mit Zitronensaft und Speisestärke mischen.

- 5 -

Butter in einem Topf schmelzen. Zucker, Zimt und Salz dazugeben und leicht karamellisieren lassen. Äpfel hinzufügen und ca. 5 Minuten einkochen lassen, beiseitestellen.

## Apfel-Cheesecake-Muffins mit Knusperstreuseln

- 6 -

Für den Cheesecake alle Zutaten miteinander verrühren.  
Auf den Teig geben und mit 1 EL Apfelkompott bedecken.

- 7 -

Für die Streusel alle Zutaten miteinander verkneten und  
auf die Muffins streuen. Im heißen Ofen 20-25 Minuten  
backen.