



## Kleine Seelenschmeichler: Käsekuchen-Muffins mit Streuseln

VORBEREITEN

40  
Min.

ZUBEREITEN

30  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 12 Muffins

#### Für den Teig

125 g weiche Butter  
125 g Zucker  
1 Ei  
250 g Mehl  
1 Teelöffel Backpulver

#### Für die Füllung

500 g Quark  
150 g Zucker  
150 g Butter (zerlassen)  
2 Eier  
1 Päckchen Vanillepuddingpulver

#### Für die Streusel

1 Esslöffel Mehl

#### Besonderes Zubehör

Muffinform (für 12 Muffins)

So ein Käsekuchen im handlichen Muffinformat ist schon was feines, oder? Mit cremiger Quarkfüllung, buttrigem Mürbeteig und knusprigen Streuseln stehen die Kleinen ihrem großen Vorbild in nichts nach. Außerdem brauchst du keinen Teller, die Gabel kannst du dir auch sparen und schwupps sind sie verputzt. "Wo die Käsekuchen-Muffins

abgeblieben sind? Äh...also...nie gesehen!"

Wie man den allerbesten Käsekuchen auf der ganzen Welt backt? Pssst...Die geheimsten aller geheimen Käsekuchen-Tipps gibt's hier. Noch nicht genug?

- 1 -

Backofen auf 180 °C Ober-Unterhitze vorheizen.  
Muffinblech einfetten.

- 2 -

Für den Teig Butter mit Zucker schaumig schlagen. Ei einrühren. Mehl und Backpulver miteinander vermengen und unter den Teig heben, zu einem Teig verkneten. In Folie wickeln und 30 Minuten kalt stellen.

- 3 -

Für die Füllung Quark mit Zucker cremig rühren. Zerlassene Butter einrühren, Eier einzeln unterrühren. Vanillepuddingpulver unterheben.

- 4 -

Mürbeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 0,5 - 1 cm dick ausrollen. Mit einem Glas 12 Teigkreise ausstechen und Muffinförmchen auskleiden. Restlichen Teig mit 1 EL Mehl zwischen den Händen zu Streuseln zerreiben.

- 5 -

Füllung gleichmäßig auf die Muffinförmchen verteilen und mit Streuseln bedecken. Im heißen Ofen 25 - 30 Minuten backen, auskühlen lassen.