



## Käsekuchen-Muffins

### **Zutaten:**

#### *Für die Böden:*

1 Ei  
100 g Mehl  
40 g Butter  
1 Prise Salz  
10 g Zucker

#### *Für die Füllung:*

250 g Frischkäse  
1 EL Öl  
100 g Zucker  
Schale von 1/2 Zitrone  
etwas Zitronensaft  
2 Eigelb  
2 Eiweiß  
5 g Stärke  
15 g Hartweizengrieß  
1 Pck. Vanillezucker

### **Zubereitung:**

#### *Der Mürbteigböden:*

Aus den Zutaten rasch einen Mürbteig kneten und ca. 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen. Nach der Ruhephase 12 runde Böden aus einer ca. 6 mm starken Teigplatte ausstechen (z.B. mit einem Wasserglas) und in die Förmchen geben. Den Rand mit den Fingern etwas nach oben drücken, so dass eine Tellerform entsteht.

#### *Der Füllung:*

Alle Zutaten außer dem Eiweiß verrühren, das Eiklar zu Schnee schlagen, unterheben und auf die Förmchen verteilen. Ca. 30 Minuten bei 175° Celsius backen. Achtung: Die Ofentür nicht während des Backens öffnen, da die Käsemasse sonst zusammenfällt.

*Tip: Diese Muffins sind zwar lange saftig, schmecken aber noch warm am besten!*