

KÄSEKUCHENMUFFINS MIT FEIGEN, HONIG UND MINZE



Cremige, leichte Käsekuchenmuffins, fruchtig angerichtet mit Feigen, Minze und Honig.



Zubereitungszeit
30 Minuten



Back-/Kochzeit
20 Minuten



Kühlzeit
30 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 12

ZUBEREITUNG MUFFINS

Den Ofen auf 175 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Muffinblech mit Backtrennspray fetten und mit Grieß ausstreuen. Butter mit dem Zucker in 3-4 Min. sehr cremig rühren. Eiweiß mit Salz steif schlagen. Eigelb und Vanille zur Buttermasse dazu geben und 3 Min. cremig rühren. Magerquark dazu geben. Wer es cremig mag, kann an dieser Stelle auch Frischkäse einrühren! Limetten- oder Zitronenschale und -saft hinzufügen. Backpulver und Grieß verrühren und kurz einrühren. Den Eischnee unterheben und die Masse mit einem Löffel im Muffinblech verteilen. Etwa 15-20 Min. backen, Stäbchenprobe machen. Abkühlen lassen.

ZUBEREITUNG TOPPING

Inzwischen die Feigen waschen, halbieren und danach dritteln oder vierteln. Mit Honig, Limettensaft und -schale abschmecken. Limette unterstützt den Geschmack der Feige. Die Minzblätter zwischen den Händen platt drücken (klatschen), damit die ätherischen Öle freigesetzt werden, dann klein zupfen und dazu geben. Vermischen und durchziehen lassen (Schmeckt übrigens auch ohne Muffins super lecker zur Käseplatte zum Beispiel.)



Statt der Feigen kann man zur richtigen Saison auch Erdbeeren oder andere Früchte bzw. Obst nehmen.

SERVIEREN

Anschließend die Muffins mit den Feigen anrichten und servieren. Viel Spaß beim Nachbacken! Eure Sally <3



Die Käsekuchenmuffins sind glutenfrei, wenn ihr Reisgrieß verwendet.

KÄSEKUCHENMASSE:

- 100 g** Butter (weich)
- 100 g** Zucker
- 3** Eier (getrennt)
- 1 Pr.** Salz
- ein paar Tropfen Vanilleextrakt
- 500 g** Quark (Magerstufe)
- Zitronen-/Limettenschale
- 1 TL** Zitrone (Saft)
- ½ TL** Backpulver
- 2 EL** Weichweizengrieß

TIPP:

- 200 g** Frischkäse Doppelrahmstufe zusätzlich verwenden, dann werden die Muffins cremiger

TOPPING:

- 10** Feigen (oder weniger)
- 3 EL** Honig
- Zitronen-/Limettensaft
- Minze (Blätter)