

# Schoko-Herz-Cheesecake-Muffins



## Einkaufsliste

Teig für 12 Muffins:

250g Mehl

130g Butter

90g SweetFamily Kakao-Puderzucker  
oder 2 EL Kakao+50g Puderzucker

1 kleines Ei

Messerspitze Backpulver

Ggf. etwas Milch

Füllung:

500g Frischkäse

1 EL Creme Fraiche

50g Mehl

100g Zucker

2 EL Vanillezucker

3 Eier

## So wird's gemacht:

Zunächst die Muffinformen leicht fetten, den Ofen auf 160°C Ober/Unterhitze stellen.

Für den Teig Mehl, Kakao-Puderzucker, Backpulver und Butter mischen (Butter sollte kalt sein und in Stücke geschnitten) bis eine krümelige, sandige Masse entsteht. Das Ei verquirlen und in die Masse rühren. Zu einem gut knetbaren Teig vermengen. Sollte er zu trocken sein, etwas Milch hinzugeben. Wenn er zu klebrig ist, etwas mehr Mehl verwenden. Teig in 13 Teile teilen. 12 Teile ausrollen und in die Formen drücken, die Ränder abschneiden und zu dem 13. Teil geben. Den Rest verkneten, ausrollen und beliebig viele Herzen ausstechen.

Für die Füllung Frischkäse mit dem Zucker cremig rühren, Creme Fraiche und Mehl einrühren sowie nach und nach die Eier hinzugeben. Alles gut vermengen und auf die Formen verteilen. Küchlein etwa 20-30 Minuten backen. Nach etwa der Hälfte der Backzeit, die Oberschicht der Cheesecake-Masse sollte schon angedickt sein, die Herzen nach Belieben auflegen und zu Ende backen.

Abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreut servieren. Schmeckt am besten kalt aus dem Kühlschrank oder warm.