

# Käsekuchen-Muffins

Die köstlichen Käsekuchen-Muffins sind ein köstlicher Nachtisch. Die süßen kleinen Topfenkuchen kann man noch mit Beeren und Obst verfeinern.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Gesamtzeit:** 40 min



## Zutaten

600 g	<a href="#">Topfen</a> (Quark)
2 Stk.	<a href="#">Eier</a>
5 TL	Öl
150 g	<a href="#">Zucker</a>
1 Packung	Vanillepuddingpulver
2 EL	Hartweizengrieß

## Zubereitung

1. Für die **Käsekuchen-Muffins** den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein 12er Muffinblech mit Papierförmchen auslegen.
2. Den Topfen mit Eiern und Öl in einer Rührschüssel verrühren. Den Zucker, Vanillepuddingpulver und Hartweizengrieß nach und nach zu einer geschmeidigen Masse unterrühren.
3. Die Topfenmasse bis zum Rand in die Formen füllen. Die Käsekuchen-Muffins im Backofen zirka 25 Minuten goldgelb backen. Vom Ofen nehmen und vollständig auskühlen lassen.

Unsere Empfehlung  
Kaiser Muffinform für  
12 Muffins



[hier bestellen](#)



## Tipp

Nach Lust und Laune kann man noch zirka 100-150 g Himbeeren, Erdbeerstücke, Brombeeren, Kirschen oder andere Früchte unter die Masse heben und mitbacken!