Oreo-Käsekuchen in Muffinform

Mit dem Rezept für Oreo-Käsekuchen in Muffinform lassen sich kleine Leckereien zaubern, die nicht nur bei Kindern gut ankommen. Einfach ausprobieren und genießen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 22 min

Gesamtzeit: 37 min

Zutaten

30 Stk.	Oreo Kekse ((18 ganze und 12 zerdrückte))
450 g	Frischkäse
100 g	Zucker
1 TL	Vanille
2 Stk.	Eier
100 ml	Sauerrahm
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Für den Oreo-Käsekuchen in Muffinform als erstes den Ofen auf 140°C vorheizen. Nun Papierförmchen in die Mulden des Muffinbackblechs legen und in jedes Förmchen einen Oreokeks legen.

2. Dann in einer Schüssel den Zucker, Frischkäse und Vanille mit einem Handrührgerät mischen. Dann Eier hineinschlagen, Sauerrahm und Salz einrühren. Anschließend Kekse mit den Fingern zerbröckeln und in den Teig rühren.

3. Den Teig nun auf die Förmchen aufteilen, dabei jedes Förmchen, fast bis zum oberen Rand füllen. Das Blech für etwa 22 Minuten in den Ofen stellen. Die Muffins sind fertig, wenn beim Hereinstechen eines Zahnstochers, beim Herausziehen keine Kuchenreste mehr haften bleiben. Die Muffins aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Tipp

Der Oreo-Käsekuchen in Muffinform schmeckt besonders gut, wenn er mit einem warmen Kakao serviert wird. Statt Oreokeksen können auch die eigenen Lieblingskekse verwendet werden.