

Zutaten für den Boden für 12 Muffinförmchen:

120 g gemahlener Butterkeks
70 g Butter

Creme:

300 g Frischkäse
130 g Sauerrahm
70 g Puderzucker
1 Spritzer Zitronensaft
1 Msp Vanillepulver oder 1 Pkg. Vanillezucker
1 Ei
20 g Mehl

12 Papierförmchen für die Muffin-Backform



Zubereitung:

- 1) Legt eine 12-er Muffinbackform mit Papierförmchen aus und heizt den Ofen auf 160 Grad O/U Hitze vor.
- 2) Vermischt die gemahlene Kekse mit der geschmolzenen Butter und gibt in jedes Förmchen ca. 2 TL von der Mischung. Drückt diese mit einem Glas oder runden Gegenstand fest.
- 3) Für die Creme verrührt ihr alle Zutaten in der aufgeführten Reihenfolge.
- 4) Portioniert die Creme am besten mit einem Messlöffel und verteilt sie gleichmäßig in den Förmchen.
- 5) Backt die Muffins im Ofen für ca. 15-20 min. Danach werden sie noch etwas wabbelig sein, aber das passt so. Nicht zu lange im Ofen lassen, da sie sonst zu trocken werden.
- 6) Nehmt sie heraus, lasst sie kurz abkühlen und nehmt sie vorsichtig aus der Muffinform. Gebt sie am besten über Nacht, zumindest aber für 1 Stunde in den Kühlschrank. Gut gekühlt lassen sie sich nämlich wunderbar aus den Papierförmchen nehmen.

Sastojci za 12 čizkejsića:

120 g mljevenog petit keksa

70 g maslaca

Krema:

300 g krem sira

130 g kiselog vrhnja

70 g šećera u prahu

trunčić soka od limuna

na vrh noža vanilije u prahu ili 1 pak. vanilin šećera

1 jaje

20 g brašna

12 papirnih košarica za mafine



Priprema:

1) Pripremite kalup za mafine i papirne košarice. Zagrijte rernu na 160 stepeni gornji/donji grijači.

2) Mljeveni keks pomiješajte sa otopljenim maslacem. U svaku košaricu sipajte otprilike 2 kašičice od smjese pa je pritisnite pomoću čaše, kako bi se stvorilo čvrsto dno.

3) Za kremu sve sastojke redom pomiješajte.

4) Kremu porcionirajte najbolje pomoću kašike za kafu ili druge spravice za mjerenje i napunite sve košarice prvo do polovice a zatim do vrha.

5) Mafine pecite 15-20 min. Nakon pečenja će biti mekani. Ipak ih ne ostavljajte predugo u rerni kako se nebi isušili.

6) Izvadite ih iz rerne, kratko ostavite da se ohlade pa ih vadite iz kalupa. Ostavite ih na sobnoj temp. da se hlade a zatim barem jedno sat vremena u frižideru. Ovako ohlađene ih možete vaditi iz košarica bez problema. Po želji ih, kao u videu pokazano, dekorirate voćem, marmeladom, šlagom ili umakom od čokolade.