

Oreo® Cheesecake-Muffins

Diese cremigen Oreos® Cheesecake Muffins mit Oreos® und Himbeeren sind schnell gemacht und super lecker.

etwa 12 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform (12er):

12 Papierbackförmchen (Ø 5 cm)

Keks-Boden:

etwa 12 Oreo®-Kekse

Cheesecake-Füllung:

etwa 125 g Himbeeren frisch oder tiefgekühlt

75 g Butter

400 g Doppelrahm-Frischkäse

125 g Speisequark (20% Fett i.Tr.)
oder 40% Fett i. Tr.

100 g Zucker

2 Eier (Größe M)

1 Pck. Dr. Oetker Original

Puddingpulver Vanille-Geschmack

4 Oreo®-Kekse

Wie backe ich cremige Oreo® Cheesecake-Muffins?:

1 Vorbereiten:

Frische Himbeeren waschen. Papierbackförmchen auf die Muffinform verteilen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Keks-Boden:

Je einen Oreo®-Keks in ein Muffinförmchen legen.



3 Cheesecake-Füllung:

Butter zerlassen. Frischkäse, Quark, Zucker und Eier in einer Rührschüssel mit einem Schneebesen verrühren. Puddingpulver und zerlassene Butter unterrühren. Je 1 EL Cheesecake-Füllung auf die Muffinförmchen verteilen. 2-3 Himbeeren (tiefgekühlte Himbeeren nicht auftauen lassen) in jeden Muffin drücken und die übrige Füllung darauf verteilen. Kekse in Stückchen brechen und auf der Cheesecake-Füllung verteilen. Muffinform auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: 25 - 30 Min.

Oreo®Cheesecake-Muffins 10 Min. in der Muffinform auf einem Kuchenrost stehen lassen. Anschließend aus der Muffinform lösen und erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Cheesecake-Muffins schmecken am besten leicht gekühlt.

