

Toffifee Cheesecake Muffin



Zubereitung

- Muffinblech mit Muffinförmchen auslegen.
- Kekse fein zerbröseln, mit geschmolzener Butter vermischen.
- Je 1-2 TL der Keksmasse in die Förmchen geben und festdrücken.
- Frischkäse, Quark, Zucker, Eier und Puddingpulver cremig verrühren.
- Masse auf die Förmchen verteilen (nicht ganz bis zum Rand füllen).
- Bei 160 °C Ober-/Unterhitze ca. 25-30 Minuten backen.
- Muffins vollständig auskühlen lassen.
- Mandelaufstrich leicht erwärmen und je 1 TL auf die Muffins geben.
- Mit gehackten Mandeln bestreuen und jeweils ein Toffifee in die Mitte setzen.

Zutaten (ca. 17 Stück)

Boden

- 200 g Karamellkekse
- 80 g Butter, geschmolzen

Cheesecake-Füllung

- 200 g Frischkäse
- 300 g Quark
- 180 g Zucker
- 2 Eier
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver

Topping

- 1 Glas Mandelaufstrich
- 50 g gehackte Mandeln
- 2 Packungen Toffifee