

New York Cheesecake-Muffins

Für vier Portionen

120 g Haferkekse	40 g weiche Butter	1 Prise Meersalzflöckchen
350 g Doppelrahmfrischkäse	80 g Creme double	40 g Zucker
1 EL echter Vanillezucker	2 Eier	500 g Heidelbeeren, (TK)
2-3 EL Honig	2 cl Obstler	Außerdem
12 Papp-Muffinbecher		

Die Haferkekse in einem Gefrierbeutel zerbröseln und mit dem Salz und der Butter vermischen. Die Keksmischung in die zwölf Pappbecher verteilen und andrücken. Pappbecher auf ein Backblech stellen.

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Doppelrahmfrischkäse, Creme double, Zucker und Vanillezucker in eine Schüssel geben. Eier zufügen und mit dem Schneebesen glatt rühren. Die Masse in die Förmchen verteilen.

Im Backofen etwa 40 Minuten backen. Die Cheesecake Muffins sind fertig, wenn die Masse innen noch leicht wackelt. Muffins kalt stellen, bis sie gut durchgekühlt sind, am besten über Nacht.

Für die Sauce die Heidelbeeren auftauen lassen. Zusammen mit dem Honig und dem Schnaps kurz pürieren, anschließend durch ein Sieb streichen.

Die Muffins nach Belieben aus den Pappbechern nehmen und zusammen mit der Heidelbeersauce servieren.

Horst Lichter am 16. April 2016