



Mini- Käsekuchen

Zutaten:

100 g Butter in Stücken

30 g Zucker

1 Pr. Salz

150 g Mehl

1 Ei

50 g Butter in Stücken

30 g Zucker

1 Ei

5 g Zitronensaft

20 g Vanillepuddingpulver

180 g Magerquark

Evtl. Nusscreme

Zubereitung:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Butter, Zucker, Mehl, Ei und die Prise Salz in den Mixtopf geben und 15 Sek/ST 4 vermischen.

Aus dem Teig auf der Backunterlage eine lange Schlange formen und in 24 Stücke unterteilen. Jedes Stück zu einer Kugel formen und in die Mini- Muffinform legen. Mit dem Teigformer Körbchen formen.

Für die Füllung, Butter, Zucker und Ei in den Mixtopf geben und 3 Min/37 Grad/St 5 erwärmen. Quark, Puddingpulver und Zitronensaft ebenfalls in den Mixtopf geben und 10 Sek/ St 5 verrühren.

Die Quarkmasse mit dem kleinen Portionierer in die vorbereiteten Körbchen füllen. Im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten backen und in der Form auskühlen lassen.

Wer mag kann Nusscreme als Topping darüber träufeln.