

Carrot-Cheesecake-Muffins



3	Eier (Gr. M)
50 g	Walnusskerne
300 g	Möhren
125 g + 150 g	gemahlene Mandeln (ohne Haut)
Saft von 1	Zitrone
1 Msp.	Zimt
75 g	Doppelrahmfrischkäse
2 gestr. EL	Speisestärke
100 g	kalte Butter

Zubereitung

- 1 Für den Möhrenteig 2 Eier trennen. Eiweiß steif schlagen. Walnüsse fein hacken. Möhren schälen, putzen, grob raspeln. Möhren, bis auf 2 EL, Eigelb, Walnüsse, 125 g Mandeln, 100 g Zucker, 2 EL Zitronensaft und Zimt mit den Schneebesen des Rührgerätes gut verrühren. Eischnee unterheben.
 - 2 Für die Füllung Frischkäse, 50 g Zucker, 1 Ei, 2 EL Zitronensaft und Stärke verrühren. Für die Streusel 150 g Mandeln, 75 g Zucker und 100 g kalte Butter in Stückchen zu groben Streuseln verkneten. Restliche geraspelte Möhren untermischen.
 - 3 Backofen vorheizen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 180 °C/Gas: s. Hersteller). Papierförmchen in die zwölf Mulden eines Muffinblechs setzen. Hälfte Möhrenteig einfüllen. Je 1 EL Frischkäsemasse daraufgeben. Restlichen Teig daraufgeben. Mit Streuseln bestreuen. Im heißen Ofen 15–20 Minuten backen. Herausnehmen, kurz ruhen lassen und aus den Mulden heben. Auskühlen lassen.
-
- 1 Aus Backpapier zwölf Quadrate (à ca. 15 cm) schneiden. Mit passendem Glas (ca. 3 cm Ø) in die Muffinblechmulden drücken.

DIY-Förmchen