



# Schneller Käsekuchen im Glas oder als Muffins

**Rezept für:** 14 Portionen

## Zutaten:

14 Schokoladen-Kekse (meine sind mit Zartbitter-Schokolade), Größe: Passend zu den Muffinförmchen bzw. Gläsern. (mehr dazu siehe unten).

### Teig:

375 g Quark, 40%  
2 Eier  
90 g Zucker  
1 EL Vanillezucker oder 1 Pckg.

Vanillezucker  
25 g Stärkemehl  
1/4 TL Backpulver  
75 g Öl  
150 g Milch  
2 TL Zitronensaft

### Topping:

ca. 3-4 EL Heidelbeeren oder andere Beeren, frisch oder tiefgekühlt

Bitte beachten Sie: Die Kekse müssen so groß wie der Boden der Muffinförmchen bzw. der Gläserboden sein, damit sie unzerkleinert in die Form gelegt werden können!

Für: 10 - 14 Gläser (je nach Füllhöhe und Größe) oder 14 Muffins

backen: vorgeheizt, 200°C, ca. 30-35 Minuten

## Quelle:

<https://www.organisation-mit-sabine.de/muffins-schneller-kaesekuchen-auch-fuer-thermomix/>

## Zubereitung:

Herkömmlich und für Thermomix®:

Backofen auf 200 °C vorheizen

Muffins: Papierförmchen in die Muffinform legen

In jedes Papierförmchen bzw. in jedes Glas einen Schokoladenkeks legen.

Alle Zutaten für den Käsekuchen-Teig in eine Schüssel (bzw. in den Mixtopf) geben und alles gründlich verrühren (Thermomix: 15 Sekunden/Stufe 4 ) und

auf die Kekse in den Förmchen bzw. Gläsern füllen.

Zum Schluss die Beeren darauf verteilen.

Muffins oder Gläser in den Backofen (mittlere Schiene) stellen und 30 - 35 Minuten bei 200°C goldgelb backen.