

Schoko-Erdnuss-Cheesecake Muffins



Cremig, schokoladig, knackig

Zubereitungszeit: 20 min

Wartezeit:

Backzeit: 20 min

Zutaten

- 250 g Schokokekse (fein zerbröselt)
- 75 g flüssige Butter (+ 1 EL für die Schokomasse on top)
- 500 g Frischkäse
- 150 g Zucker
- 200 g Erdnussbutter (ohne Stückchen)
- 2 Eier (Zimmertemperatur)
- 125 g Zartbitterschokolade (in kleine Stücke gehackt)
- 100 g gehackte ungesalzene, Erdnüsse (siehe Tipp in den Notizen)

Zubereitung

1. Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen.
2. Muffinblech mit Förmchen bestücken.
3. Flüssige Butter mit Keksbröseln vermengen und je 1 TL in jedes Muffinförmchen geben.
4. Frischkäse, Zucker und Erdnussbutter verrühren.
5. Eier einzeln unter Rühren dazugeben und gut unterrühren.
6. Je 2 EL der Käsemasse in jedes Förmchen auf den Keksteig füllen.
7. Backzeit 20-25 Minuten, danach auf einem Gitter leicht abkühlen lassen.
8. Schokolade mit 1 EL Butter im Wasserbad schmelzen und mit einem Pinsel auf den Muffins verteilen.
9. Zum Schluß die gehackten Erdnüsse verteilen.
10. Bis zum Verzehr (am Besten über Nacht) kühl stellen.