Brownie-Cheesecake-Muffins

Zutaten (17 Stück):

Muffins:
3 Eier
200 g Zartbitterschokolade
150 g Butter
120 g Mehl
175 g Zucker
1 TL Backpulver
10 g Backkakao
1 Prise Salz

Füllung:
300 g Frischkäse
50 g Zucker
8 g Vanillezucker
1 Eigelb

Zubereitung:
Backofen auf 180 Grad Celsius Umluft vorheizen und die Muffinmulden mit Papierförmchen bestücken.

Bitterschokolade hacken und über einem Wasserbad schmelzen. Butter zugeben und unter die geschmolzene Schokolade rühren bis eine homogene, glänzende Masse entsteht.

Während die Schokolade abkühlt die Frischkäsefüllung vorbereiten. Hierzu Frischkäse, Vanillezucker, Eigelb und Zucker kurz aufschlagen. Die Käsenasse in einem Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und zur Seite stellen.

Danach den Muffinteig zubereiten. Hierfür Eier mit Zucker und Salz 3 Minuten cremig aufschlagen. Die flüssige Schokolade zugießen und unterrühren. Mehl, Backkakao sowie Backpulver mischen sieben und alles zu einem glatten Teig vermengen.

Den auf die Muffinförmchen verteilen und hierbei jedes Förmchen etwa zur Hälfte mit dem Schokoteig befüllen. Mit dem vorbereiteten Spritzbeutel in den Muffinteig mittig die Käsenasse einspritzen bis das Hörnchen fast mit Teig ausgefüllt ist.

Die Muffins für 20 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Danach herausholen und auf einem Gitterrost abkühlen lassen.

Tipp:
Lauwarm schmecken die Muffins am besten.

Nährwertangaben: 272 kcal p.P., 24 g KH p.P.