FOTOGRAFIE MARIE HASLER
WWW.MARIEHASLER.DE

American Cheesecake Muffins mit Salty Karamell

Zutaten

Für den Boden:
› 150 g Hafer Kekse
› 70 g Butter

Für die Käsemasse:
› 400 g Doppelrahm Frischkäse
› 180 g brauner Zucker
› 50 g Weizenmehl
› 150 g saure Sahne
› 1 Fläschchen Vanille Aroma
› 3 Eier

Für das Karamell:
› 80 g Puderzucker
› 1 EL Wasser
› 50 g Sahne
› 35 g Butter
› 1/2 TL rosa Kristallsalz

Den Ofen auf 180°Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

Die Kekse in eine Tüte geben und gut zerkleinern. Anschließend in eine Schüssel schütten. Nun die Butter in einem Topf oder der Mikrowelle schmelzen. Diese dann mit den Keksen in der Schüssel gut vermengen.

Muffinförmchen auf ein passendes Blech ausbreiten und immer einen TL von der Keksmasse als Boden in jedem Förmchen ausdrücken.
Diese dann für 15 Minuten im Ofen backen und anschließend auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit kann die Käsemasse angerührt werden. In einer Schüssel den Frischkäse und das Vanillearoma ein paar Minuten schaumig schlagen.
Das Mehl mit dem Zucker vermischen und abwechselnd saure Sahne, die Mehl-Zuckermischung und je ein Ei unter Rühren zur Frischkäsemasse geben. Solange bis alle Zutaten aufgebraucht sind.

Nun die Käsemasse bis zum Anschlag in die Förmchen füllen und ca. 30 Minuten backen. Anschließend gut auskühlen lassen.

Für das Karamell den Puderzucker in einen Topf geben und mit Wasser erhitzen. Immer umrühren und bei schwacher Hitze den Zucker schmelzen bis dieser gold/braun ist.
Währenddessen die Butter in einem Topf oder der Mikrowelle schmelzen und anschließend mit der Sahne vermischen. Das ganze darf nicht kochen.
Nun langsam die Butter/Sahne in das Karamell gießen und umrühren bis eine glatte Creme entsteht. Das Karamell noch mit dem rosa Kristallsalz verfeinern und etwas abkühlen lassen.
Anschließend die Soße über die abgekühlten Muffins geben und alles in den Kühlschrank stellen. Durchgezogen schmecken sie am besten.

FOTOGRAFIE MARIE HASLER
WWW.MARIEHASLER.DE