

Rezept

Glühweinemuffins mit Frischkäsekern

Ein Rezept von Glühweinemuffins mit Frischkäsekern, am 09.06.2026

Zutaten

4 Eier (Größe M)	100 g Frischkäse
1 EL Orangenlikör	170 g + 1 EL Zucker
50 g + 2 TL Speisestärke	50 g Zartbitterschokolade
100 g gemahlene Mandeln	150 g Mehl
2 EL Kakaopulver	2 TL Backpulver
1 TL Natron	1 Prise Salz
150 ml kalter Glühwein	1 EL Öl

Muffinform mit 12 Mulden und 12 passende Papierförmchen

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 12 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 260 kcal

Zubereitung

1. 1 Ei trennen. Für die Creme den Frischkäse mit Orangenlikör, 1 EL Zucker, 2 TL Speisestärke und 1 Eigelb verrühren. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen.
2. Für den Teig die Schokolade mit einer Küchenreibe fein reiben und mit allen übrigen festen Zutaten vermengen. Eier und das übrige Eiweiß schaumig schlagen und mit Glühwein, Öl und den restlichen Zutaten glatt rühren.
3. Die Papierförmchen in die Muffinmulden einsetzen. In jede Vertiefung der Muffinform 2 cm Teigmasse füllen. Je einen Klecks Frischkäsemasse daraufsetzen und mit dem restlichen Teig abdecken. Im Backofen (Mitte) 5 Min. backen, dann die Hitze auf 160° (Umluft 150°) reduzieren und ca. 20 Min. backen, bis die Muffins schön aufgegangen und gar sind. Noch warm vorsichtig aus der Muffinform lösen.