

## REZEPT FÜR KÄSEKUCHEN-ZWERGE



### KÄSEKUCHEN-ZWERGE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

**Zutaten für ca. 10 Stück | 60 Min. | +  
Abkühlzeit**

#### Zutaten

##### Für den Teig:

- 50 g weiche Butter
- 50 g SweetFamily Feiner Zucker
- 1 Ei
- 100 g Mehl
- ½ TL Backpulver
- 1 EL Milch

##### Für die Füllung:

- 150 g Erdbeeren
- 200 g Sahnequark
- 100 g SweetFamily Feiner Zucker
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 1 EL Speisestärke
- etwas SweetFamily Puderzucker zum Streuen



2478

#### ZUBEREITUNG

**202**

Kcal

pro Stück ca.

**5**

Gramm

Eiweiß

**25**

Gramm

Kohlenhydrate

**8**

Gramm

Fett

1. Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (Umluft 200 °C) vor. Für den Teig schlage die Butter mit Zucker und Ei cremig. Misch das Mehl mit Backpulver, siebe es über die Buttermasse und rühre es mit der Milch kurz unter, bis ein cremiger Teig entsteht. Den Teig verteilst du auf zehn Papier-Muffinbackförmchen.
2. Wasche und putze die Erdbeeren und tupfe sie vorsichtig trocken. Nun drücke je eine kleine Beere in den Teig in den Förmchen.
3. Für die Füllung rühre den Quark mit Zucker, Ei, Eigelb und der Stärke schön glatt. Verteile die Creme mit einem Löffel auf den Förmchen. Stelle die Käsekuchen-Zwerge auf ein Blech und backe sie im heißen Ofen 10 Minuten. Reduziere die Ofentemperatur auf 200 °C Ober-/Unterhitze (Umluft 180 °C) und backe sie weitere 15-20 Minuten, bis sie leicht gebräunt sind.
4. Nimm die Käsekuchen-Zwerge aus dem Ofen und lasse sie auf einem Kuchengitter auskühlen. Bestäube sie mit Puderzucker und verziere sie mit den übrigen Beeren.