



Gehirn-Muffins

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|-------------------|-------|
| Butter | 100 g |
| Puderzucker | 100 g |
| Frischkäse, natur | 200 g |
| Himbeerkonfitüre | 3 EL |
| Schokomuffin | 4 St. |

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleiner Topf, Pinsel, Spritzbeutel

1. In einer Schüssel 100g Butter mit 100 g Puderzucker schaumig schlagen. Anschließend 200g Frischkäse und 2 EL Himbeerkonfitüre untermengen. Frischkäsemasse in einen Spritzbeutel mit runder Tülle geben und dichte Schlangenlinien auf die Muffins spritzen.
2. Muffins im Kühlschrank ca. 20 Min. kühl stellen. Vor dem Servieren in einem Topf 1 EL Himbeermarmelade auf niedriger Stufe erwärmen und leicht abkühlen lassen. Gehirn-Muffins mithilfe eines Pinsels vorsichtig mit der Himbeermarmelade bestreichen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 619 kcal |
| Kohlenhydrate | 53 g |
| Eiweiß | 9 g |
| Ballaststoffe | 0 g |
| Fette | 40 g |