

ZUTATEN

40 g Zucker (für die Käsefüllung)

150 g Garden Gourmet vEGGie (für den Muffin-Teig)

60 g vegane Zartbitterschokolade

200 g Mehl

2 TL Backpulver

100 g Zucker

2 TL Vanillepulver

2 EL Kakaopulver

200 ml Pflanzendrink

30 g weiche Margarine + Margarine zum Fetten der Muffinförmchen

70 g Garden Gourmet vEGGie (für die Käsecreme)

250 g veganer Frischkäse

1 Prise Salz

TIPPS

Gut zu wissen:

Die Frischkäsecreme ist zunächst noch sehr weich, härtet aber beim Erkalten aus.



Doppelt hält besser. Diese Double Chocolate Cheesecake Muffins mit unserem Garden Gourmet vEGGie sind unglaublich saftig. Also jetzt nichts wie los und nachbacken.

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

- 1.** Muffinform gründlich fetten. Schokolade in der Mikrowelle oder über einem Wasserbad schmelzen (es dürfen gerne ein paar kleinere Stücke übrigbleiben).
- 2.** Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillepulver und Kakao miteinander mischen. Margarine und Pflanzendrink verrühren. Die Milch-Butter-Mischung und das vEGGie zum Mehlgemisch geben. Alles zügig und gründlich verrühren
- 3.** Die geschmolzene Schokolade unter den Teig rühren. Den Teig in die Muffinförmchen geben, sodass sie maximal zu zwei Drittel gefüllt sind. Mit dem Löffel in eine kleine Mulde hineinbringen.
- 4.** Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Für die Käsecreme Frischkäse mit Zucker, vEGGie und einer Prise Salz glatrühren. Jeweils einen Esslöffel der Creme in die Mulde und etwas zusätzlichen Muffin-Teig auf den Frischkäse geben. Mit einer Gabel einen Swirl hineinbringen.
- 5.** Die Muffins etwa 30 bis 40 Minuten backen. Nach dem Backen 15 Minuten in der Backform auskühlen lassen. Dann auf ein Rost geben und vollständig auskühlen lassen.

ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE