

Fruchtige Topfen-Küchlein

Zutaten

für ca. 15 Stück

100 g Haferkekse (oder Butterkekse)
2 Eier
100 g Zucker
250 g Magertopfen
250 g Frischkäse natur (Philadelphia)
1 EL Mehl
1 EL Grieß
100 ml Schlagobers
ev. ½ Bio-Zitrone (Abrieb und Saft)
Muffin Papierbackförmchen

für die Dekoration:

Himbeermarmelade oder Fruchtikus (Tropische Früchte, Rote Beeren)

Beeren, Kirschen, Ribiseln, Lavendel oder essbare Blüten, Minze,...



Zubereitung

Das Backrohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Papierbackförmchen in die Vertiefungen des Muffinblechs geben.

Die Kekse mit der Kräuter- und Gewürzmühle der Kenwood Küchenmaschine zerkleinern bis sie bröselig sind und in jedes Förmchen die gleiche Menge hineingeben.

Eier und Zucker sehr schaumig rühren. Eine halbe Zitrone auspressen und die Schale abreiben. Zitrone sowie die restlichen Zutaten nach und nach dazugeben und verrühren, bis eine homogene Masse entstanden ist. Die Masse auf den Keksböden verteilen. Die Förmchen dürfen ruhig bis oben angefüllt werden, sie gehen nicht auf beim Backen.

Das Backrohr auf 120 °C zurückstellen. Die Küchlein auf der mittleren Schiene ungefähr 60 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Die Küchlein etwas mit Marmelade oder Fruchtikus bestreichen und mit frischen Beeren, Kirschen, Ribiseln und Lavendel dekorieren.

Tipp: Wer frische Früchte zum Verarbeiten hat: mit dem Aufsatz Gewürz- und Kräutermühle kann man auch einfach Obst/Beeren einfach pürieren und statt der Marmelade auf die Küchlein geben.