

## Schoko-Erdnuss-Cheesecake Muffins



Cremig, schokoladig, knackig

---

Zubereitungszeit: 20 min

Wartezeit:

Backzeit: 20 min

---

### Zutaten

- 250 g Schokokekse (fein zerbröselt)
- 75 g flüssige Butter ( + 1 EL für die Schokomasse on top)
- 500 g Frischkäse
- 150 g Zucker
- 200 g Erdnussbutter (ohne Stückchen)
- 2 Eier (Zimmertemperatur)
- 125 g Zartbitterschokolade (in kleine Stücke gehackt)
- 100 g gehackte ungesalzene, Erdnüsse (siehe Tipp in den Notizen)

## Zubereitung

1. Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen.
2. Muffinblech mit Förmchen bestücken.
3. Flüssige Butter mit Keksbröseln vermengen und je 1 TL in jedes Muffinförmchen geben.
4. Frischkäse, Zucker und Erdnussbutter verrühren.
5. Eier einzeln unter Rühren dazugeben und gut untermischen.
6. Je 2 EL der Käsemasse in jedes Förmchen auf den Keksteig füllen.
7. Backzeit 20-25 Minuten, danach auf einem Gitter leicht abkühlen lassen.
8. Schokolade mit 1 EL Butter im Wasserbad schmelzen und mit einem Pinsel auf den Muffins verteilen.
9. Zum Schluß die gehackten Erdnüsse verteilen.
10. Bis zum Verzehr (am Besten über Nacht) kühl stellen.