



Desserten

## **Cheesecake muffins**

**Voor 6 personen.**

### **Ingrediënten**

5 eetlepels confituur (aardbeien-frambozen)  
75 gram suiker  
30 gram boter (zachte)  
1 ei  
1 eierdooier  
1 deciliter melk  
135 gram zelfrijzende bloem  
1/4 theelepel zout  
60 gram roomkaas  
1/2 theelepel vanille-extract  
1 theelepel citroensap

### **Bereidingswijze**

Mix de roomkaas, vanille-extract, 25 g suiker, de eierdooier en het citroensap onder elkaar. Mix 50 g suiker, de zachte boter en het ei tot een licht mengsel. Roer er de melk onder en voeg dan de zelfrijzende bloem en het zout toe. Goed mengen. Vul hiermee 6 papieren muffinvormpjes voor een kwart.

Schep er een opgehoopte eetlepel van het kaasmengsel en een eetlepel confituur op. Verdeel er daarna het resterende cakebeslag over. Meng de ingrediënten voor de topping onder elkaar en verdeel die over de cakejes. Bak de muffins 20 minuten in een voorverwarmde oven van 190°.

