

Käsekuchen-Muffins ohne Zucker

Kleine Käsekuchen-Muffins ohne Zucker

Kleine Käsekuchen-Muffins ohne Zucker für den kleinen Hunger zwischendurch – Käsekuchen ist mein absoluter Lieblingkuchen. Leider in der Variante mit viel cremigem Frischkäse und einem leckeren Keksboden. Leider hat dieser ordentlich Kalorien und so versuchte ich mich an einer kalorienärmeren Version. In der Größe von Muffins fand ich ganz gut, denn so kann man vielleicht auch mal 2 oder 3 essen, ohne direkt ein schlechtes Gewissen haben zu müssen.

Die Käsekuchen-Muffins sind natürlich nicht so schön cremig wie ein guter New York Cheesecake. Denn ich habe Quark mit 0% Fett und Frischkäse Light verwendet, wodurch diese Eigenschaft einfach fehlt. Aber, für so einen kleinen kalorienarmen Ersatz, sind sie gar nicht schlecht geworden und haben durchaus lecker geschmeckt.

Mit Magerquark, Frischkäse & Birkenzucker

Die Zubereitung ging echt fix. Am längsten hat wirklich das Backen gedauert, ok und das Abkühlen ☐ Der Zuckerersatz in Form von Birkenzucker war vollkommen in Ordnung und hat meiner Meinung nach auch nicht merkwürdig geschmeckt. Viele mögen den Geschmack von Zuckerersatz ja nicht.

Auf jeden Fall sind die kleinen Kerlchen fettarm, was ihnen aber geschmacklich nicht das Genick bricht. Für zwischendurch, als zuckerfreie Alternative zu normalem Käsekuchen sind sie

wirklich lecker und einfach gemacht ☐



**Hier findet ihr weitere Rezept-Ideen für
Gebäck & Teilchen zum ausprobieren &
nachmachen**



Spinat-Feta-Fladen



Birnen-Walnuss-Crumble



Dampfnudeln mit Vanillesauce



Marzipan-Mandel-Hörnchen



Cheeseburger Muffins



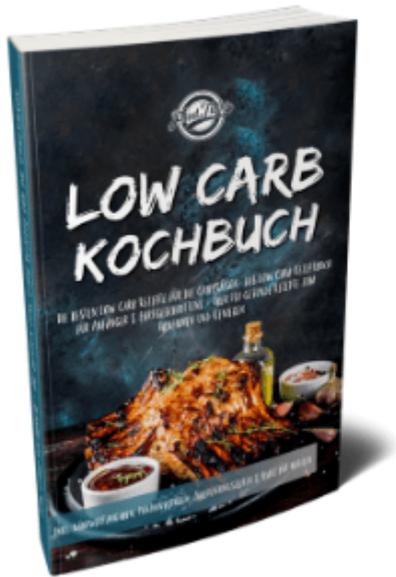
Apfel Pancakes



Osterbrot



Oster Mini-Amerikaner



Low Carb Grillen

Die besten Low Carb Rezepte
für die Grillsaison - Über 130
gesunde Rezepte zum
Abnehmen und Genießen

*Als eBook & Taschenbuch
erhältlich!*

mehr Infos zum Buch