

Brioche mit Käse

Schritte: 6

Schwierigkeitsgrad:

Zutaten

4 Portionen

150 g	Keks	60 g	Butter
300 g	Frischkäse	100 g	Zucker
2 Stück	Eier	20 g	Mehl
150 g	Sahne	1 TL	Vanilleessenz

Zubereitung

-
1. Die Kekse zerstoßen und mit der zerlassenen Butter vermischen.
 2. Diese Masse in den Muffinförmchen verteilen und am Boden festdrücken.
 3. Dann den Frischkäse mit dem Zucker, den Eiern, der Sahne, Vanilleessenz und Mehl verrühren.
 4. Die Creme auf den Keksboden geben, die Formen leicht schütteln, um die Masse gleichmäßig zu verteilen, und in den auf 160°C vorgeheizten Backofen schieben.
 5. Nach 15 Minuten herausholen, abkühlen lassen und dann in den Kühlschrank stellen.
 6. Vor dem Servieren beliebig verzieren.