



## Oreo-Käseküchlein

Ergibt: 6 Stück

### *Zutaten:*

6 Oreo-Kekse (Original)

85 g Frischkäse max. 3 %

60 g Joghurt mit 0,2 % Fett, bzw. Skyr

1 ½ EL Erythrit

1 EL Weizenmehl

1 EL Milch 1,5 %

1 Ei (Größe S oder M)

1 TL Halbfettbutter

2 Stückchen Zartbitterschokolade

### *Zubereitung:*

1. Den Backofen auf 160 °C vorheizen. Muffinblech mit 6 Papier-Muffinförmchen auslegen. In jedes Förmchen einen Oreo-Keks geben.

2. Frischkäse, Joghurt, Erythrit, Mehl, Milch, Ei und Butter verrühren, bis eine glatte Creme entsteht. Diese Creme auf den 6 Muffinförmchen verteilen.

3. Die Schokolade schmelzen (im Wasserbad oder in der Mikrowelle). Auf jeden Muffin in die Mitte ein klein wenig der Schokolade geben. Mit einem Zahnstocher die Schokolade in die Creme ziehen, sodass ein leicht marmorierter, verwirbelter Effekt entsteht.

4. Die Muffins in den Ofen geben und 20-25 Minuten backen. Dann gut abkühlen lassen, am besten für mehrere Stunden im Kühlschrank, so lösen sie sich besser aus den Papierförmchen.

*Tipp:* Wer mag, gibt noch etwas Vanillemark mit in die Creme-Masse – lecker

