Cherry Cheesecake Cupcakes

Arbeitsmaterialien:

- Häcksler
- Schüssel
- Muffinblech und Förmchen
- Eislöffel
- Mixer
- Waage
- Messbecher bzw. Messlöffel
- Zahnstocher

Für die Muffins:

10 Oreos	von der Creme trenne und klein häckseln.
2 EL weiche Butter	unter die Kekskrümel mischen. Die Masse für den Boden gleichmäßig in den Muffinförmchen verteilen.
200g Frischkäse	zusammen mit der Kekscreme mixen.
2 EL Sahne	
1 Ei	
60g Zucker	sowie
2 TL Vanillepulver	hinzufügen und noch einmal durchmixen. Die Masse mit Hilfe des Eislöffels auf den Boden geben.
Kirschmarmelade	auf die Creme geben und mit einem Zahnstocher leicht verrühren.

Den Backofen auf 175 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Muffins für 25 Minuten backen und vollständig abkühlen lassen.

Für das Topping:

1 Glas Schattenmorellen	Die Kirschen von dem Saft trennen.
1 Pck Vanillepuddingpulver	nach Packungsanleitung mit dem Kirschsaft zubereiten. Die abgeschöpften Kirschen hinzufügen und anschließend auf die Cheescakemuffins geben.