



Walnuss-Frischkäse-Muffins



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie: 634 kcal/ 2655 kJ
Eiweiß: 25,6 g Fett: 34 g
Kohlenhydrate: 54,5 g

Zubereitung:

1. 12 Walnusshälften zum Garnieren beiseite legen. Den Rest fein mahlen und in einer trockenen Pfanne kurz rösten. Abkühlen lassen. Löffelbiskuits fein zerkrümeln. Die Butter mit den gemahlenden Walnüssen und den Löffelbiskuits vermengen. Die Krümelmasse auf die Mulden eines kleinen Muffinblechs verteilen und andrücken. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

2. Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Frischkäse mit Orangenschale und -saft sowie Zucker und Vanillezucker verrühren. Milch erwärmen, Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Unter den Frischkäse rühren. 10-15 Minuten kühl stellen. Den Frischkäse auf die Krümelböden verteilen, 2-3 Stunden kühl stellen.

3. Zucker goldbraun karamellisieren. Die Walnusshälften auf ein Stück Backpapier legen, den Karamell darüber geben. Fest werden lassen. Orangen schälen und filetieren. Karambole abspülen und in Scheiben schneiden.

Zutaten für 4 Portionen :

100 g kalifornische Walnüsse
5 Löffelbiskuits (50 g)
30 g weiche Butter
4 Blätter weiße Gelatine
400 g Frischkäse (16 % Fett absolut)
abgeriebene Schale von 1 Orange (unbehandelt)
Saft von 1/2 Orange
2 EL Zucker
1 Päckchen Bourbon Vanillezucker
3 EL Milch

Außerdem:

100 g Zucker
2 Orangen
1 Karambole
Minze zum Garnieren