



Zupfkuchen Muffins

Description

Zutaten
12 Portionen

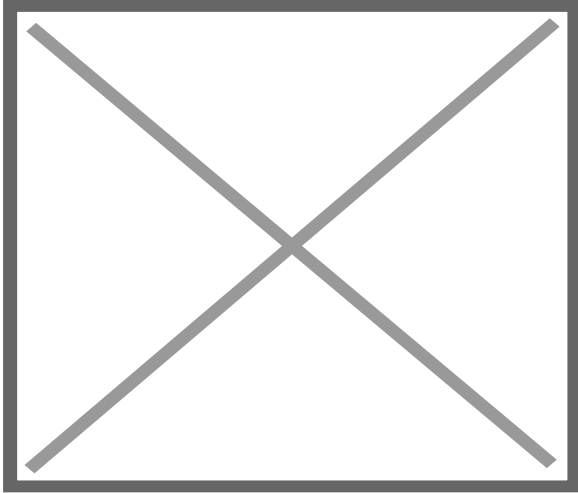
100 g Butter
100 g Zucker
3 EL Kakaopulver
150 g Mehl
2 TL Backpulver
2 Ei(er)
100 g Zucker
100 g Butter, zerlassene
200 g Magerquark
½ Pck. Puddingpulver, (Vanillepuddingpulver)

Zubereitung

Den Backofen auf 175°C (Umluft 150°C) vorheizen. Ein Muffinblech mit Papierförmchen auslegen.

Aus den ersten 5 Zutaten einen Mä¼rbeteig kneten. 2/3 des Teiges gleichmä¼ßig auf die Förmchen verteilen und am Boden fest drö¼cken. Den restlichen Teig beiseitestellen.

Die Eier schaumig schlagen, Zucker und zerlassene Butter dazugeben. Dann den Magerquark und das Vanillepuddingpulver unterrö¼hren, bis eine glatte Masse entsteht. Die Quarkmasse auf die Förmchen verteilen. Den restlichen Mä¼rbeteig in Stö¼cke zupfen und auf der Quarkmasse verteilen. Etwa 20-25 Minuten backen, danach erkalten lassen.



Category

- 1. Kuchen und Kekse

Date Created

Mai 16, 2020

Author

jeanny

default watermark