

Erdbeer-Topfen-Muffins

Rezept





Zubereitung:

- Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen.
- Ein Muffinblech mit 16 Papierförmchen auskleiden.
- Erdbeeren waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden.
- Zimmerwarme Butter in Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.
- Eier, Zucker, Vanillezucker und Vanillemark mit der Butter schaumig rühren.
- Topfen und Milch unterrühren.
- Anschließend Vollkornmehl und Backpulver unterheben.
- Zum Schluss die Erdbeerstückchen unter den Teig heben.
- Den Muffinteig in die Förmchen füllen und im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C für 30 Minuten backen.

Zutaten: (für 16 Muffins)

220 g Erdbeeren
75 g Butter
2 Eier
50 g Zucker
1 Pkg. Vanillezucker
200 g Magertopfen
125 ml fettarme Milch
250 g Vollkornmehl
1 Pkg. Backpulver
16 Papierförmchen



Tipp: Mit etwas Vanillemark schmecken die Muffins noch besser!