



# Zupfruchen-Muffins

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Grundmenge: 12 Muffins

## Zutaten Teig:

- 100 g Butter
- 100 g Zucker
- 150 g Weizenmehl Type 405
- 3 EL Kakaopulver
- 3 TL Backpulver

## Zutaten Puddingcreme:

- 2 Eier
- 100 g Zucker
- 100 g Butter
- 200 g Magerquark
- 1/2 Pck. Puddingpulver, vanillegeschmack



## Sonstiges:

- 1 Muffinblech, 12er
- 12 Muffinpapierchen, standard

## Zubereitung:

1. Butter für die Creme schmelzen und abkühlen lassen
2. Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und von Hand zu einem bröseligen Mürbeteig kneten
3. Für die Creme die Eier schaumig schlagen. Zucker und geschmolzene Butter unterrühren. Magerquark und Puddingpulver zugeben und rühren, bis eine glatte Masse entstanden ist
4. Backofen auf 175°C Umluft vorheizen und Form mit den Papierchen auslegen
5. Etwa 2/3 des Teigs auf die Förmchen verteilen und fest andrücken, den restlichen Teig bei Seite stellen
6. Creme in die Förmchen füllen
7. Den restlichen Teig grob zu kleinen Stückchen formen und auf der Creme verteilen
8. Muffins im Ofen ca. 25 Minuten backen. In der Form auf einem Kuchengitter auskühlen lassen