

Rezept

Quark-Mini-Muffins

Ein Rezept von Quark-Mini-Muffins, am 19.04.2024

Zutaten

2 Eier (L)	50 g Sahne
250 g Magerquark	100 g Zucker
2 EL frisch gepresster Zitronensaft	4 EL Hartweizengrieß
24er-Mini-Muffinblech	Fett für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 24 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 50 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Mulden des Muffinblechs einfetten.

2. Eier, Sahne, Quark, Zucker, Zitronensaft und Grieß in eine Rührschüssel geben und mit den Quirlen des Handrührgeräts nur kurz verquirlen. Die Quarkmasse mithilfe eines Teelöffels in die Vertiefungen des Muffinblechs füllen. Im Backofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 20 Min. backen.

3. Die Mini-Muffins in der Form kurz abkühlen lassen, dann mit einem Kuchenlöser oder Löffel vorsichtig aus der Form lösen.