

## Rezept

# **Kiwimuffins**

Ein Rezept von Kiwimuffins, am 03.07.2025

### **Zutaten**

### Für den Teig

4 Kiwis 250 g Mehl (Type 405)
2 TL Backpulver 125 g weiche Butter
150 g Zucker 2 Eier (M)

#### Für die Creme

**250 g** Doppelrahmfrischkäse **100 g** Puderzucker

2 Kiwis

#### **Außerdem**

12 Muffin-Papierförmchen

## **Rezeptinfos**

**Portionsgröße** Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal, 16 g F, 5 g EW, 40 g KH

## **Zubereitung**

- Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Papierförmchen in der Muffinform verteilen. Für den Teig die Kiwis schälen und pürieren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen. Die Butter mit dem Zucker in einer Schüssel mit den Rührbesen des Handrührgeräts leicht schaumig rühren. Die Eier nacheinander jeweils gut unterrühren. Die Mehlmischung und das Kiwipüree unterrühren.
- 2. Teig in die Förmchen füllen. Im Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen, Muffins ca. 5 Min. in der Form abkühlen lassen. Herauslösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
- Für die Creme den Frischkäse und den Puderzucker in einer Schüssel mindestens 5 Min. aufschlagen. Die Kiwis schälen. 1 Kiwi pürieren, die andere in kleine Würfel schneiden. Zum Servieren die Frischkäsecreme auf den Muffins verteilen und gleichmäßig verstreichen. Mit Kiwipüree beträufeln und mit Kiwiwürfeln bestreuen.