Rezept

Matcha-Käsekuchen Muffins

Ein Rezept von Matcha-Käsekuchen Muffins, am 13.06.2025

Zutaten

200 g	Quark (20 % Fett i.Tr.)
30 g	Mehl (Type 405)
10 g	Matcha-Pulver
30 g	weiche Butter
90 g	Zucker
15 g	Vanillepuddingpulver
3	Eier (M)
100 g	Sahne

außerdem

12	Muffin-Silikonförmchen
2 EL	Puderzucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 130 kcal, 7 g F, 5 g EW, 12 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Silikonförmchen in der Muffinform verteilen. Den Quark mit 30 g Zucker verrühren. Mehl, Puddingpulver und Matcha-Pulver mischen.

2. Die Eier trennen. Die Eigelbe mit der Butter und der Sahne in einer Schüssel mit den Rührbesen des Handrührgeräts cremig rühren. Erst die Quarkmasse und dann die Mehlmischung unterrühren. Die Eiweiße mit dem restlichen Zucker (60 g) steif schlagen und unter den Teig heben.

3. Die Käsekuchenmasse in die Förmchen füllen. Im Ofen (Mitte) 25 Min. backen, dabei nach 12 Min. den Ofen kurz öffnen und die Muffins absinken lassen.

4. Sobald die Muffins fertig sind, den Ofen ausschalten, einen Holzkochöffel zwischen Ofen und Ofentür stecken und die Muffins im Ofen auskühlen lassen. Die Muffins aus den Förmchen lösen und mit Puderzucker bestäuben. Dazu passt Schlagsahne.