

Rezept

Puddingmuffins mit Beeren

Ein Rezept von Puddingmuffins mit Beeren, am 27.04.2024

Zutaten

275 g Mehl (Type 405)	15 g Kakaopulver
2 TL Backpulver	75 g weiche Butter
205 g Zucker	3 Eier (M)
80 g Himbeeren	25 g Vanillepuddingpulver
50 ml Rapsöl	70 ml Milch
100 g Quark (20 % Fett i.Tr.)	

Außerdem

12 Muffin-Papierförmchen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 270 kcal, 12 g F, 6 g EW, 35 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 160° vorheizen. Die Papierförmchen in der Muffinform verteilen. 100 g Mehl mit dem Kakaopulver und 1 TL Backpulver mischen. Die Butter mit 75 g Zucker in einer Schüssel mit den Rührbesen des Handrührgeräts leicht schaumig rühren. 1 Ei unterrühren. Die Mehlmischung ebenfalls unterrühren. Den Teig in die Förmchen füllen. Die Himbeeren verlesen, in einem Sieb kalt abbrausen, gut trocken tupfen und in den Teig drücken.
2. Das restliche Mehl (175 g) mit dem restlichen Backpulver (1 TL) und dem Puddingpulver mischen. Restlichen Zucker (130 g), Öl, Milch, Quark und übrige Eier (2 Stück) in einer Schüssel mit den Rührbesen des Handrührgeräts aufschlagen. Die Mehlmischung unterrühren. Die Masse auf den Teig in den Förmchen verteilen. Die Muffins im Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. Die Form aus dem Ofen nehmen und die Muffins darin lauwarm abkühlen lassen. Dann herauslösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.