

Rezept

Quark-Heidelbeer-Muffins

Ein Rezept von Quark-Heidelbeer-Muffins, am 15.01.2025

Zutaten

150 g Heidelbeeren (ersatzweise TK-Ware)	100 ml lauwarme Milch
Mark von 1 Vanilleschote	150 g Mehl
200 g gemahlene Mandeln	2 TL Backpulver
100 g Butter oder Margarine	2 Eier
100 g Sahnequark	100 g Zucker
Muffinform mit 12 Mulden	Fett für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 285 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Muffinform fetten, sofern sie nicht beschichtet ist. Die Heidelbeeren vorsichtig waschen und verlesen.
2. Die lauwarme Milch in eine große Schüssel füllen. Eine Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herauskratzen und einrühren.
3. Das Mehl mit den Mandeln und dem Backpulver mischen. Butter, Eier, Quark und Zucker in die Vanillemilch einrühren, dann die Mehl-Mandel-Mischung zufügen und alles zu einem glatten Teig verrühren. Die Heidelbeeren unterheben und die Masse in die Mulden verteilen.
4. Die Muffins im Ofen (mittlere Schiene) 25 Min. backen – mit einem Zahnstocher prüfen, ob sie fertig sind. Wenn kein Teig mehr am Holz klebt, die Muffins herausnehmen und kurz abkühlen lassen. Aus der Form lösen und auf einem Teller oder Rost auskühlen lassen.