Rezept

Quark-Kirsch-Muffins

Ein Rezept von Quark-Kirsch-Muffins, am 19.05.2025

Zutaten

2	Eier
2 Becher	Magerquark (1 Becher = 1 Sahnebecher mit 200 ml)
1 TL	abgeriebene Bio-Zitronenschale
1 Becher	Weichweizengrieß
1 Becher	Sauerkirschen (Glas oder TK)
120 g	weiche Butter
	½ Becher Zucker
2 Päckchen	Vanillezucker
	¼ Becher Kokosraspel
2 TL	Backpulver
12	Papier-Backförmchen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Muffinsblech (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 220 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Das Muffinsblech mit Papier-Backförmchen auslegen. Die Eier trennen. Butter, Quark, Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale und Eigelbe verrühren. Kokosraspel, Grieß und Backpulver mischen und zufügen. Die Eiweiße steif schlagen und unterheben.

2. Die Vertiefungen mit je 2 EL Teig füllen, 3-4 Kirschen darauflegen und mit dem restlichen Teig bedecken. Im Backofen (Mitte, Umluft 160°) 30 Min. backen. Abgekühlt aus den Formen lösen.