

## Rezept

# Schoko-Käse-Muffins

Ein Rezept von Schoko-Käse-Muffins, am 17.12.2025

## Zutaten

<b>250 g</b>	Mehl	<b>100 g</b>	Zucker
<b>2 EL</b>	Kakaopulver	<b>1 Prise</b>	Salz
<b>150 g</b>	weiche Butter	Butter für die Form	
<b>1 Päckchen</b> Vanillepuddingpulver zum Kochen		<b>100 ml</b>	Milch
<b>400 g</b>	Magerquark	<b>3</b>	Eier (M)
<b>80 g</b>	Zucker		

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Muffinform (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min  
| **Pro Portion** Ca. 300 kcal

## Zubereitung

1. Die Mulden der Muffinform einfetten. Für den Teig alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit den Fingern zu Streuseln verkneten. Drei Viertel davon als Boden und Rand in die Mulden drücken (je Mulde ca. 1 ½ EL Streusel), den Rest beiseitestellen. Den Backofen auf 200° vorheizen.
2. Für die Füllung das Puddingpulver mit Milch glatt verrühren. Quark, Eier und Zucker unterrühren. Die Quarkmasse auf dem Teig verteilen, restliche Streusel daraufgeben. Im Backofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 20 Min. backen. Die Muffins herausnehmen, in der Form ca. 20 Min. abkühlen lassen, dann behutsam herauslösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.