

Rezept

Winter-Muffins

Ein Rezept von Winter-Muffins, am 29.04.2024

Zutaten

| | |
|-----------------------------------|----------------------------------|
| 1 reife Khaki | 1 Bio-Zitrone |
| 125 g Mehl (Type 1050) | 1 gehäufter TL Backpulver |
| 1 Ei (M) | 75 g Zucker |
| 100 g Magerquark | 40 ml Rapsöl |
| 1 Muffinblech mit 6 Mulden | 6 Papierbackförmchen |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Muffins | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 220 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Papierförmchen in die Mulden des Muffinbleches setzen. Kaki dünn abschälen und würfeln. Die Zitrone mit heißem Wasser gut abwaschen, trocknen und die Schale dünn abreiben. Den Saft auspressen.
2. Mehl und Backpulver mischen. Ei, Zucker, Quark, Öl, Zitronenschale und -saft sowie Kakistückchen bis auf einige für das Topping miteinander verrühren und unter das Mehl heben. Den Teig in die Muffinförmchen füllen. Mit den restlichen Kakiwürfeln bestreuen.
3. Die Muffins im Backofen (Mitte, Umluft 160°) 25-30 Min. backen.