

Cappuccino - Muffins mit Käsehaube

Zutaten für: 12 Portionen

Schüttelkuchen! Auch ohne Rührbesen machbar!
Mengenangabe bezieht sich auf 12er Muffins- Blech

60	Gramm	Weizenmehl
60	Gramm	Speisestärke
2	Teel.	Backpulver
80	Gramm	Zucker
3	Teel.	Espresso- oder Cappuccinopulver
2		Eier
100	Gramm	Zerlassene, abgekühlte Butter/Margarine
7	Essl.	Milch
200	Gramm	Doppelrahm-Frischkäse
1	Essl.	Crème fraîche
1	Teel.	Speisestärke
1	Pack.	Vanillezucker
40	Gramm	Puderzucker
		Kakaopulver zum Bestäuben

Anleitung:

Bis einschließlich der 7 EL Milch die Zutaten gehören zum Teig, der Rest (vom Frischkäse bis zum Puderzucker) zur Käsehaube! Teig: Mehl, Speisestärke, Backpulver mischen, sieben, mit Zucker, Salz und Espresso-Pulver mischen Eier, Butter und Milch hinzu. Schüssel verschließen und kräftig schütteln, bis feste und flüssige Zutaten sich vermischen. Alternativ gleich mit Rührbesen durch rühren 12 Er-Backform fetten oder mit Papierbackförmchen auslegen, Teig einfüllen Bei ca. 200 Grad C etwa 15 Min backen In der Zeit die Käsehaube vorbereiten: Frischkäse, Crème fraîche, Speisestärke, Vanille und Puderzucker mischen Masse als Haube auf die Muffins setzen Form erneut für etwas 10 Min in den Ofen Abkühlen lassen, aus Form nehmen und mit Kakaopulver bestäuben