

## Frisch - Käse - Muffins mit Ananas

Zutaten für: 12 Stück

1	Glas	Ananasstücke (200 g)
2		Eier
300	Gramm	Mehl
120	Gramm	Brauner Zucker
2	Teel.	Backpulver
1	Messersp.	Salz
100	ml	Milch
80	Gramm	Zerlassene Butter
1/2	Pack.	Vanillezucker
100	Gramm	Doppelrahm-Frischkäse

### Anleitung:

1. Den Backofen auf 200 Grad C vorheizen. Ein Muffinblech fetten oder Papierförmchen hineinsetzen. Die Ananasstücke abtropfen lassen. Die Eier trennen.

2. In einer Schüssel Mehl, 100g Zucker, Backpulver und Salz mischen. In einer zweiten Schüssel Eigelb, Milch, Butter und Vanillezucker verrühren. Zur Mehlmischung geben und alles gut miteinander vermengen. Eiweiß steif schlagen und unterheben.

3. Von dem Teig etwa 1 EL in jede Muffinmulde füllen. Jeweils 1 TL Doppelrahm - Frischkäse und 2-3 Ananasstücke in die Mitte setzen, mit dem restlichen Zucker bestreuen und wieder je 1 EL Teig darauf geben.

4. Die Muffins im Backofen (Mitte; Gas 3-4; Umluft 180 Grad C) etwa 25 Minuten backen.