

Hüttenkäse - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

		Gelingt leicht, ist gut vorzubereiten
		Für diese Variation braucht ihr einige besondere Schale einer unbehandelten Zitrone (mit einer Feinen Apfel-/Kartoffelreibe herstellen)
		Rosinen (je nach Geschmack, ihr könnt sie auch Zuvor in Rum tränken)
250	Gramm	Hüttenkäse (qualitativ hochwertig)
		Der Backofen wird zu Beginn wieder auf 180 Grad C vorgeheizt
260	Gramm	Mehl (je zur Hälfte Vollkorn- und Weißmehl)
1/2	Teel.	Backpulver
1/2	Teel.	Natron
		Die Schale der ganzen Zitrone
		Bis zu 120 g Rosinen
		Diese mehr oder weniger trockenen Zutaten werden Wieder in der mittelgroßen Schüssel miteinander vermischt
1		Ei
140	Gramm	Zucker
80	ml	Pflanzenöl oder 100 g weiche Butter
120	ml	Buttermilch oder Naturjoghurt oder Crème fraîche
250	Gramm	Hochwertiger Hüttenkäse

Anleitung:

Das Ei wieder in der großen Schüssel aufschlagen und leicht verquirlen. Dann Zucker, Öl/Butter, Buttermilch (oder die Alternative) und den Hüttenkäse hinzugeben und gut mit dem Schneebesen miteinander verbinden. Jetzt die Zutaten aus der ersten Schüssel beifügen und vorsichtig unterheben. Nun jeweils zu $\frac{3}{4}$ die Muffinsform füllen. Das Blech auf die mittlere Schiene in den Ofen schieben. Es dauert nun auch wieder 20-25 Minuten und die Muffins sind goldbraun gebacken.

Dekoration: Diese Hüttenkäse-Muffins könnt ihr nach dem Backen noch nett dekorieren. Ich empfehle eine Glasur aus 150 g Frischkäse 1 TL geriebene Zitronenschale bis zu 1 $\frac{1}{4}$ EL Zitronensaft

Die Zutaten werden miteinander vermischt und gleichmäßig dick auf die erkalteten Muffins gestrichen. Nur soviel Zitronensaft verwenden, dass die Glasur nicht zu flüssig wird. Dabei ist euer Gefühl gefragt! Eine solche Zitronencreme passt zu allen frischen, sommerlichen Muffins mit Früchten und Beeren.

Vorbereitungszeit: 15 Min.; Backzeit: 20-25 Min.