

Ingwer - Quark - Muffins

Kategorien: Muffin

Zutaten für: 6 Personen

150	Gramm	Mehl
1 1/2	Teel.	Backpulver
1/2	Teel.	Natron
50	Gramm	Kandierter Ingwer
40	Gramm	Kokoszwieback
2		Eier
155	Gramm	Zucker
60	ml	Öl
150	Gramm	Naturjoghurt
250	Gramm	Quark
1	Essl.	Zitronensaft
6		Entsteinte Pflaumen
		Schlagsahne zum Verzieren
		Ingwersirup
	Einige	Stücke kandierter Ingwer zum Verzieren

Anleitung:

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Vertiefungen des Muffin-Blechs ausfetten.

2. Mehl, Backpulver und Natron mischen. Ingwerhacken, Zwieback reiben. 1 Ei mit 125 g Zucker, Öl und Joghurt gut verrühren. Mehlmischung unterheben und rühren, bis alle Zutaten feucht sind.

3. Das restliche Ei trennen. Den Quark mit Eigelb, restlichem Zucker und Zitronensaft glatt rühren, 2/3 des Ingwers unterrühren. Eiweiß zu Eischnee schlagen und unterziehen.

4. Zuerst den Teig gleichmäßig in die Vertiefungen des Muffin-Blechs füllen, Quarkmasse darüber verteilen und Zwieback aufstreuen. Entsteinte Pflaumen halbieren oder in Scheiben schneiden, auflegen und die Muffins auf der mittleren Einschubleiste ca. 20 Minuten backen. Die Muffins noch ca. 5 Minuten in der Form ruhen lassen, dann herausheben.

5. Steif geschlagene Sahne mit Ingwersirup abschmecken. Muffins mit Ingwersahne und restlichem Ingwer garnieren.

Zubereitungszeit: 50 Min. Schwierigkeitsgrad: Mittel Kalorien: 240 kcal pro Portion