

Käsekuchen - Muffins 2

Zutaten für: 1 Rezept

80	Gramm	Frischkäse
1	Teel.	Rum
2	Essl.	Puderzucker
90	Gramm	Rosinen
250	Gramm	Mehl
2	Teel.	Backpulver
1/2	Teel.	Natron
1		Ei
90	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
80	ml	Pflanzenöl
150	ml	Buttermilch
100	Gramm	Quark

Anleitung:

Für die Füllung den Frischkäse mit dem Rum und dem Puderzucker glatt rühren. 30 Gramm Rosinen waschen, abtropfen lassen und unter die Creme mischen; beiseite stellen. Das Mehl mit den restlichen Rosinen, dem Backpulver und dem Natron sorgfältig vermischen. In einer weiteren Schüssel das Ei leicht verquirlen. Zucker, Vanillezucker, Pflanzenöl, Buttermilch und Quark gründlich unterrühren. Die Mehlmischung zum Eiergemisch zugeben. Nur noch so lange weiterrühren, bis die trockenen Zutaten feucht sind. Die Hälfte des Teiges in die gefettete oder mit Papierförmchen versehene Muffins-Form füllen. Jeweils einen Teelöffel der Füllung darauf geben und mit dem restlichen Teig auffüllen. Die Muffins im auf 180 Grad vorgeheizten Backofen 20-25 Minuten backen. 5 Minuten in der Form ruhen lassen, dann herauslösen und nach Belieben warm oder kalt servieren.