

Papaya - Muffins

Zutaten für: 12 Sehr grosse Muffins

55	Gramm	Butter, zimmerweich
55	Gramm	Frischkaese (z.B. Philadelphia oder Buko)
225	Gramm	Zucker
2		Eier
180	ml	Milch
2	Essl.	Fein geriebene Zitronenschale
1	Teel.	Vanilleextrakt (selbstmachen oder entsprechend Weniger Vanillaroma n. G.)
220	Gramm	Mehl
2	Teel.	Backpulver
1/2	Teel.	Speisesoda (Natron)
40	Gramm	Walnuesse
240	ml	(1 amer. Tassenmass) Papaya, kleingewuerfelt

Anleitung:

Den Backofen auf 190 Grad anheizen. Die ersten sieben Zutaten mit einander verschlagen. Die naechsten vier Zutaten rasch untermischennicht ueberlang ruehren! Papaya unterheben. Eine 12-Stueck Muffinform zusaetzlich noch mit den Papier-Muffinfoermchen ausstatten und den Teig darin verteilen. Im vorgeheizten Backofen ca. 25 Min backen, bis sie oben braun sind und ein Zahnstocher beim testen rein herauskommt. Zehn Minuten in der Form auskuehlen lassen, dann die Muffins auf ein Drahtgitter zum vollstaengen Auskuehlen geben.