

Quark - Muffin mit Karamellgeschmack

Zutaten für: 1 Rezept

100	Gramm	Öl
120	Gramm	Zucker zu Karamell schmelzen
2		Eier getrennt (das steife Eiweiß zuletzt Untergehoben)
500		Quark
1	Pack.	Vanillepudding
1	Teel.	Backpulver
50	Gramm	Haferflocken

Anleitung:

Zucker in einem Topf zu karamell schmelzen, dann Öl zugeben und vermischen bis sich der Karamell aufgelöst hat, nun Eier und Quark zugeben und verrühren dann den Rest zugeben und gut verrühren.

Tipp: Nehmen sie Karamelpuding ,dann entfällt das Zucker schmelzen, einfach austauschen !