

Quarkstollen - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

75	Gramm	Walnusskerne
100	Gramm	Weißer Schokolade
		Je 50 g rote und grüne Belegkirschen
50	Gramm	Orangeat
50	Gramm	Rosinen
125	Gramm	Magerquark
2		Eier
100	Gramm	Butter
1	Prise	Salz
75	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillin
1/4	Teel.	Zimt
1	Messersp.	Kardamon
200	Gramm	Mehl
1/2	Pack.	Backin
1-2	Teel.	Puderzucker

Anleitung:

Quark, Eier, Butter, Salz, Zucker, Vanillin und Gewürze mit dem Rührgerät gut verrühren. Mehl und Backin mischen und kurz unterrühren (es entsteht ein recht fester Rührteig!) Rosinen, Nüsse, Schokolade, gehackte Kirschen und Orangeat unterheben. Den Teig in die Muffinförmchen füllen und mit roten und grünen Belegkirschen verzieren.

Backen: Bei 175 Grad C ca. 25 - 30 Minuten. Abgekühlt mit Puderzucker bestäuben.