

## Zupfkuchen - Muffin

Zutaten für: 1 Rezept

		Kleine Schüssel mit
160	Gramm	Braunem Zucker
1	Teel.	Backpulver
1/2	Teel.	Natron
4	Essl.	Kakaopulver
200	Gramm	Gesiebtetes Mehl
		Große Schüssel mit
1		Ei
300	ml	Buttermilch
100	ml	Öl
		Sonst noch

### *FÜR DIE FÜLLUNG*

---

150	Gramm	Frischkäse
1 1/2	Essl.	Zucker
1	Pack.	Vanillinzucker

### Anleitung:

Den Inhalt der kleineren Schüssel gut mischen, den der großen gut verrühren. Geben Sie den Inhalt der kleineren Schüssel zu dem der größeren und mischen Sie alles entweder mit einem Löffel oder auf der kleinsten Stufe des elektrischen Mixers. In einem anderen Behältnis rühren Sie die Zutaten für die Füllung schaumig. Füllen Sie nun 1/4 des Teiges in zwölf mittelgroße, eingefettete Muffinförmchen, verteilen Sie dann die Füllung darauf (1-2 TL pro Muffin), geben Sie den Rest des Teiges darüber und schieben Sie die Form in den auf 160C vorgeheizten Backofen. Nach 20 Minuten können Sie die Muffins aus dem Ofen nehmen und lassen anschließend in der Form die Muffins auskühlen. Nun einfach noch stürzen