

Muffins Rezepte

Frischkäse Muffins

Anzahl: 12 Stück

Gattung: Backen, Muffins

	Fett fürs Muffin-Blech	2	Eier (Größe M)
100 g	Frischkäse	90 g	Zucker
150 g	Marzipan-Rohmasse	80 ml	Pflanzenöl
40 g	Gem. Mandeln	280 g	Saure Sahne
230 g	Mehl	2 Tropfen	Bittermandelöl (evtl. mehr)
1 Teel.	Gem. Zimt	150 g	Puderzucker
2 Essl.	Kakaopulver	1 Essl.	Rosenwasser (aus der
2 Teel.	Backpulver		- Apotheke)
1/2 Teel.	Natron	40 g	Gehackte Pistazien

Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen. Muffin-Blech einfetten. Frischkäse mit Marzipan und Mandeln in einem Topf unter Rühren erwärmen, gut vermischen. Mehl mit Zimt, Kakao, Backpulver und Natron mischen. Eier mit Zucker, Öl, saurer Sahne und Bittermandelöl verrühren. Mehlmischung unterrühren. Die Hälfte des Teiges in die Mulden des Blechs füllen. Je 1 TL Frischkäse-Mischung darauf verteilen, mit übrigem Teig bedecken. Muffins bei 175 Grad (Gas: Stufe 2) 20-25 Minuten backen. Im ausgeschalteten Ofen 5 Minuten ruhen lassen, herausnehmen, abkühlen lassen. Puderzucker mit 2 EL Wasser und Rosenwasser glatt rühren. Muffins damit bestreichen, mit Pistazien bestreuen.

Pro Stück: 370 kcal/1550 kJ 45 g Kohlenhydrate, 7g Eiweiß, 17 g Fett