

## RUSSISCHE »ZUPFKUCHEN-MUFFINS«

### ZUTATEN: ZUBEREITUNG:

#### Schokoladenteig:

50 g weiche Butter

50 g Zucker

1 P. Vanillezucker

1 Pr. Salz

1 Ei

100 g Weizenmehl

10 g Kakao

½ TL Backpulver

4 EL Milch

in einer Rührschüssel mit dem Handrührgerät schaumig rühren.

nach und nach unterrühren bis eine geschmeidige Masse entsteht.

zugeben und gut verrühren.

mit

vermischen und abwechselnd mit unterrühren.

#### Quarkfüllung:

250 g Magerquark

2 EL Zucker

1 P. backfeste Puddingcreme

mit

verrühren.

**Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze oder 160°C auf Heißluft vorheizen.** Papierförmchen in ein Muffin-Backblech stellen.

Nun erst den Schokoladenteig in 6 Förmchen geben, die Quarkmasse als zweite Schicht. Mit ein wenig Tupfen der Schokomasse obenauf verzieren. Backzeit etwa **30 Minuten**.

