

RUSSISCHE »ZUPFKUCHEN-MUFFINS«

ZUTATEN: ZUBEREITUNG:

Schokoladenteig:

50 g weiche Butter in einer Rührschüssel mit dem Handrührgerät schaumig rühren.

50 g Zucker

1 P. Vanillezucker

1 Pr. Salz

1 Ei

100 g Weizenmehl

10 g Kakao

½ TL Backpulver

4 EL Milch

nach und nach unterrühren bis eine geschmeidige Masse entsteht.

zugeben und gut verrühren.

mit

vermischen und abwechselnd mit unterrühren.

Quarkfüllung:

250 g Magerquark mit

2 EL Zucker

1 P. backfeste Puddingcreme 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**.

