

# Käsekuchen-Muffins

## **ZUTATEN für 12 Stück**

80 g Frischkäse  
1 TL Rum  
2 EL Puderzucker  
90 g Rosinen  
250 g Mehl  
2 TL Backpulver  
½ TL Natron  
1 Ei  
90 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
80 ml Öl  
150 ml Buttermilch  
100 g Quark

## **ZUBEREITUNG**

1. Für die Füllung den Frischkäse mit dem Rum und dem Puderzucker glatt rühren. 30 g Rosinen waschen, abtropfen lassen und unter die Creme mischen; beiseite stellen.
2. Das Mehl mit den restlichen Rosinen, dem Backpulver und dem Natron sorgfältig vermischen. In einer weiteren Schüssel das Ei leicht verquirlen. Zucker, Vanillezucker, Pflanzenöl, Buttermilch und Quark gründlich unterrühren. Die Mehlmischung zum Eigemisch zugeben. Nur noch so langeiterrühren, bis die trockenen Zutaten feucht sind.
3. Die Hälfte des Teiges in die gefettete oder mit Papierförmchen versehene Muffin-Form füllen. Jeweils einen Teelöffel der Füllung darauf geben und mit dem restlichen Teig auffüllen.
4. Die Muffins im auf 180 Grad vorgeheizten Backofen 20-25 Minuten backen.
5. 5 Minuten in der Form ruhen lassen, dann herauslösen und nach Belieben warm oder kalt servieren.

FOTO

noch nicht vorhanden