

Himbeer Käsekuchen Muffins

Zutaten für den Teig:

(ergibt ca. 12 Muffins)

- 2 Eier
- 100g Zucker
- 1 Pk. Vanillezucker
- 250g Magerquark
- 150g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 125g Himbeeren (frisch oder TK)

Außerdem:

- Muffinform
- Etwas Butter zum Einfetten der Form



Zubereitung:

Muffinform einfetten und den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Als erstes die Eier trennen. Das Eiweiß mit 50g Zucker steif schlagen und beiseite stellen. Das Eigelb mit den restlichen 50g Zucker schaumig schlagen und den Magerquark unterrühren.

Mehl, Backpulver, Salz und Vanillezucker in einer Schüssel mischen und unter die Ei-Quark-Masse rühren. Zum Schluss den Eischnee unterheben.

Den Käsekuchenteig in die Muffinförmchen füllen. Zum Schluss die Himbeeren auf dem Muffinteig gleichmäßig verteilen und etwas eindrücken, sodass sie halb im Teig versteckt sind.

Die Muffins für ca. 15 Minuten im Ofen goldbraun backen.

Anschließend abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäubt servieren.

