

Zitronige Mini- Käsekuchen- Muffins



Diese Muffins sind eine Abwandlung von Zupfkuchen- Muffins, die ich vor einigen Jahren mal gebacken hatte. Den Teig muss man nicht unbedingt kühlen, deswegen gehen sie sehr schnell und sind auch ansonsten sehr unkompliziert.

Mit dem Zitronensaft werden sie herrlich frisch und leicht im Geschmack.

Man kann sie natürlich auch in normalen Muffinformen machen. Die kleinen eignen sich nur besser als Dessert, wenn man Gäste im Haus hat.

Teig:

100 g Butter oder Margarine

80 g Zucker

3 TL Kakaopulver

150 g Mehl

1 TL Backpulver

abgeriebene Schale einer halben Zitrone

Käsemasse:

2 Eier

80 g Zucker
100 g zerlassene Butter oder Margarine
200 g Quark
 $\frac{1}{2}$ Packung Vanillepuddingpulver
1-2 EL Rum
2 EL Zitronensaft
abgeriebene Schale einer halben Zitrone

Papierförmchen für 24 Mini- Muffins

Mehl mit Kakao, Zucker, Backpulver und Zitronenschale mischen.
Die Butter/ Margarine dazu geben und alles zu einem Teig verkneten.

Gleichmäßig auf die Förmchen verteilen, am Boden und am Rand festdrücken.

Den Ofen auf 175° C vorheizen.

Die Eier schaumig rühren, Zucker und Butter dazu geben, am Schluss den Quark und das Puddingpulver unterrühren, bis es eine glatte Masse ist.

Diese gleichmäßig auf die Förmchen verteilen.

Etwa 25 Minuten backen, bis sie goldgelb sind.[nurkochen]



Wenn
ihr in den Boden etwas mehr Kakao gebt und etwas vom Mürbteig
oben drauf streuselt anstatt es als Boden zu verwenden und die
Füllung ohne die Zitrone macht, dann habt ihr klassische

Zupfkuchenmuffins, die ebenfalls herrlich schmecken und mit ihrem Hauch mehr Kakao noch glücklicher machen, als es die Zitronen- Mini- Muffins ohnehin schon tun.

Ich wünsche euch eine genussreiche Zeit mit den kleinen Glückmachern und allen anderen Naschkatzen- Produkten, die ihr an grauen Novembertagen so zaubert.

Eure Judith