

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 eigenen 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

Russia meets Caribbean: Zupfkuchen mit einem Hauch von Kokosnuss (vegan)

Der sonnige Mai lässt noch auf sich warten und sein erster Tag wurde von mir als ungeeignet eingestuft, um vor die Tür zu gehen.

Draußen goss es in Strömen. Ein melancholisches Lied von REM im Radio.

Bevor man den Mai- Blues bekommt heißt es da ganz schnell zu handeln. Also: Backofen an und Freunde einladen!



Vor

einiger Zeit habe ich in meinem Mannheimer Lieblingsrestaurant, dem [Hellers](#), mal wieder einen Zupfkuchen gegessen, von dem ich erst hinterher feststellte, dass er vegan war.

Sofort beschloss ich, einmal einen veganen Zupfkuchen nachzubacken und kam durch einen glücklichen Zufall kurz darauf sogar an das Original- Rezept der Hellers- Konditorin, als ich deren Vortrag über veganes Backen besuchte.

Natürlich kam es wie fast immer: Als ich mit ihm fertig war, war das Rezept ein anderes.

Spontan backen ist ja eh so eine Sache. Soja- Joghurt hatte ich sogar da, aber die Margarine reichte nicht... ein Rest Kokosfett sprang in die Bresche. Vollkornmehl gesellte sich zum Weißmehl, eine Extraprise Kakao flog in die Schüssel und Zitronensaft kam für die Frische dazu. Extraviel Vanille in Form von Paste sorgte für die Veredelung.

Und heraus kam ein oberleckerer Zupfkuchen mit einem zarten Aroma von Kokos, der in der Übergangszeit zwischen (dieses Jahr glücklicherweise nicht russischem) Winter und (vielleicht karibischem?) Sommer die nass- grauen Tage auf

perfekte Weise versüßt!

Wer Kokos in Gebäck mag, sollte das unbedingt ausprobieren, es gibt dem Kuchen das gewisse Etwas!



Zutat

en

für 1 Springform 6 cm Durchmesser:

Mürbeteig

170 g Mehl

100 g Vollkornmehl

60 g Kakao

120 g Rohrohrzucker

180 g weiche Margarine

Füllung

800 g Soja-Joghurt

1-2 EL Zitronensaft

1 TL Vanillepaste (oder Mark einer ganzen Vanille)

50 g Stärke

100 g flüssige Margarine

40 g flüssiges Kokosfett

150 g Zucker

Alle Teigzutaten verkneten. 2/3 des Teiges in eine gefettete Form (Ø 26 cm) drücken, einen Rand hochziehen.

Den Ofen auf 160 °C Umluft vorheizen.

Für die Füllung die Margarine und das Kokosfett erwärmen, bis sie flüssig sind.

Die flüssige Mischung unter die anderen Zutaten rühren und auf den Teig gießen.

Den restlichen Teig in Stücke zupfen und auf die Masse legen. 40- 45 Minuten backen. Vor dem Anschneiden ganz abkühlen lassen.[nurkochen]

Das Rezept funktioniert auch gut mit glutenfreiem Mehl, so wird es im Hellers gebacken. Wer eine Unverträglichkeit hat, nimmt also 270 g Verträgliches =)

Ganz viel Nasch- Genuss wünscht euch eure
Naschkatze Judith ♥

Nachtrag Januar 2016: Gestern habe ich den Kuchen nach Rezept gemacht, allerdings noch mit **Bananenscheiben** und ein paar **Mandarinenfilets** aus der Dose, die übrig waren. Beides habe ich auf den Boden verteilt und die Masse darüber gegossen. KÖSTLICH!! =)

Man kann diesen Kuchen also auch toll mit Obst verfeinern, so wie man es auch von Käsekuchen kennt. Birne oder Kirschen passen sicher auch super!