



Zutaten: für 12 Stück

Teig:

60 g Mehl
60 g Speisestärke
2 TL Backpulver
80 g Zucker
1 Prise Salz
2 Eier
100 g flüssige Margarine
75 ml Espresso

Belag:

200 g Frischkäse
1 EL Crème fraîche
1 TL Speisestärke
1 Päckchen Vanillinzucker
40 g Puderzucker
Zum Bestäuben:
Kakao
12 Muffinförmchen (Ø 7 cm)

Zubereitung:

Alle Teigzutaten in eine Schüssel geben und mit Quirlen zu einem glatten Teig verrühren.

Teig in die Muffinförmchen verteilen. Förmchen auf ein Backblech setzen und hellbraun backen.

Für den Belag alle Zutaten miteinander verrühren. Masse sofort nach dem Vorbacken auf die heißen Muffins verteilen und weitere etwa 10 Minuten bei unveränderter Einstellung backen. Nach dem Auskühlen mit Kakao überstäuben.

Die Haube verhindert ein schnelles Austrocknen. Die Muffins sind auch am nächsten Tag noch frisch.

Geräteeinstellungen:

Heißluft: 170 - 190°C, 20-25 Minuten, 1. Einschubebene von unten

Ober-/Unterhitze: 180 - 200°C, 15-20 Minuten + Vorheizen, 2. Einschubebene von unten

Zubereitungszeit:

50 Minuten

Nährwerte pro Portion:

891 kJ (213 kcal) pro Stück

4 g Eiweiß, 14 g Fett, 18 g Kohlenhydrate

Wir wünschen Ihnen ein Gutes Gelingen

Ihre

Küchenwerksatt- Graf