

Russische Zupfkuchen-Muffins

Bestes Rezept für Zupfkuchen Muffins wie bei Oma - Diese kleinen Russischer Zupfkuchen Muffins sind saftig lecker und einfach zuzubereiten.

etwa 6 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform (6er):

6 Papierbackförmchen (Ø 5 cm)

Rührteig:

50 g weiche Butter oder Margarine

50 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

1 Ei (Größe M)

100 g Weizenmehl

10 g Dr. Oetker Kakao

½ gestr. TL Dr. Oetker Original

Backin

4 EL Milch

50 g Dr. Oetker Raspelschokolade

Zartbitter

Quark-Füllung:

250 g Speisequark (Magerstufe)

1 Pck. Dr. Oetker Backfeste

Puddingcreme

Wie backe ich leckere Russischer Zupfkuchen Muffins?:

1 Vorbereiten:

Papierförmchen in die Muffinform stellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Das Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl, Kakao und Backin mischen und abwechselnd mit der Milch auf niedrigster Stufe unterrühren. Raspelschokolade kurz unterrühren.



3 Quark-Füllung:

Quark mit dem Puddingcremepulver mit dem Mixer (Rührstäbe) verrühren. Jeweils etwa 1 EL Teig in die Muffinformen füllen. Füllung in 8 gleich große Portionen teilen. 6 Portionen zu Kugeln formen und in die Mitte der Muffinformen auf den Teig geben. Jeweils wieder etwa 1 EL Teig darauf verteilen. Übrige Quarkkugeln auf die Muffins zupfen. Muffinform auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 30 Min.

Muffins 10 Min. in der Form auf einem Kuchenrost stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf dem Kuchenrost erkalten lassen.

