

# QUARK-ÖL- TEIG MUFFINS MIT HONIG



## ZUTATEN FÜR 12 MUFFINS ODER 24 MINI-MUFFINS

- 100 G BREITSAMER HONIG, AKAZIE
- 1 EI (M)
- 1 PÄCKCHEN VANILLEZUCKER
- 100 ML NEUTRALES ÖL
- 200 G DINKELMEHL (TYPE 630)
- 10 G WEINSTEINBACKPULVER
- 250 G TOPFEN HALBFETTSTUFE ODER QUARK 20%
- WEISSE KUVERTÜRE UND STREUSEL ALS DEKO



## ZUBEREITUNG SCHRITT FÜR SCHRITT

- DEN BACKOFEN AUF 185° OBER-UNTER-HITZE VORHEIZEN.
- DEN HONIG MIT DEM EI UND DEM VANILLEZUCKER HELLSCHAUMIG AUFSCHLAGEN.
- DAS ÖL UND DEN SPEISEQUARK DAZUGEBEN UND EINRÜHREN.
- DAS DINKELMEHL MIT DEM WEINSTEINBACKPULVER MISCHEN UND AUF DIE MASSE SIEBEN, DANN ALLES NOCHMAL GUT VERRÜHREN.
- AUF DIE MUFFINFÖRMCHEN UND 30-35 MINUTEN AUF DER MITTLEREN SCHIENE BACKEN, BIS SIE LEICHT GOLDEN SIND.
- AUS DEM OFEN NEHMEN, AUS DEN FÖRMCHEN LÖSEN UND ERKALTEN LASSEN.
- DIE KUVERTÜRE SCHMELZEN, DIE MUFFINS KOPFÜBER EINTAUCHEN. DANN MIT DEN STREUSELN BESTREUEN.

