

Muffins-Grundrezept

(24 Stück)

♥ Teig:

160 gr. Butter
2 P. Vanillezucker
260 gr. Zucker
6 Eier
1 P. Backpulver
400 gr. Mehl
200 ml Milch

Eiern, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, Butter zugeben und weiter rühren. Dann Mehl, Backpulver und Milch zugeben und unterrühren.

BROMBEER-TÖRTCHEN „SCHWEBEND“

♥ Teig:

Grundrezept Muffins + 2 EL
Kakao

♥ Sahnequark:

2 Becher kalte Sahne
2 P. Vanillezucker
2 P. Sahnesteif
500 gr. Quark
60 gr. Zucker
300 gr. Brombeeren oder
andere Beeren - Davon die Schönsten zum Verzieren zur Seite legen.
Minze



♥ Den Muffin-Grundteig mit dem Kakao zubereiten und auf die 12 vorgefetteten Formen verteilen. Ca. 30-35 Minuten bei 200 Grad backen (Stäbchenprobe) dann aus dem Backofen nehmen. Nach dem Abkühlen aus der Form nehmen und halbieren. Danach die untere Hälfte zurück in die Form geben.



WITCHSKITCHEN 13

♥ Für den Sahnequark die zwei Becher Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif aufschlagen, bis die Sahne steif ist, dann den Quark mit dem Zucker kurz unterrühren.



Auf jede Hälfte des Törtchens einen Esslöffel Quarkmasse und Brombeeren verteilen und dann die obere Hälfte mit der Spitze nach unten, fest in das Förmchen drücken. Dann etwas Quarkmasse auf jedem Törtchen glattstreichen, damit man den Teig nicht mehr sieht.

Die restliche Masse in einen Spitzbeutel mit Tülle geben und die Törtchen damit verzieren. (Wer dazu keine Lust darauf hat, einfach die restliche Quarkmasse komplett verteilen, etwas glätten)

Die zurückgelegten Brombeeren und Minze auf jedem Törtchen dekorieren und anschließend gut kühlen oder gleich genießen.



TIPP: Wer kein Törtchenbackblech hat. Einfach ein Muffinbackblech verwenden. (ergibt ca. 24 Muffins) Hier muss die Backzeit auf ca. 25 Minuten verringert werden und man muss nur etwas vorsichtiger stapeln. ♥♥♥

