

## Kaki-Muffins

Die saftigen Kaki-Muffins sorgen mit ihrem exotischen Geschmack für gute Laune. Genau das richtige Rezept für alle, die süßes Fernweh haben.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Gesamtzeit:** 50 min



## Zutaten

2 Stk.	Kakis
300 g	Mehl
2 TL	Backpulver
0.5 TL	Natron
2 Stk.	<a href="#">Eier</a>
90 ml	Öl
140 g	<a href="#">Zucker</a>
110 g	Frischkäse
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 EL	<a href="#">Butter</a> (zum Einfetten)
80 ml	Milch
1 Stk.	<a href="#">Muffinform</a>

## Zubereitung

1. Für die **Kaki-Muffins** zunächst den Backofen auf 190°C vorheizen. Eier und Zucker schaumig schlagen. Nach und nach Öl, Frischkäse, Vanillezucker, Salz und Milch unterrühren. In einer anderen Schüssel Mehl mit Backpulver und Natron vermischen.
2. Kakis schälen, halbieren, Kerne - falls vorhanden - entfernen und das Fruchtfleisch klein schneiden. Mehl-Mischung und Kakis mit der Frischkäse-Masse vermengen. Das Muffinblech mit etwas Butter einfetten.

3. Den Teig gleichmäßig in die Muffinform füllen und im Ofen ca. 20-25 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Vorsichtig aus der Form lösen und nach Belieben noch warm servieren oder zuerst komplett abkühlen lassen.

## **Tipp**

Zu den Kaki-Muffins schmeckt frisch geschlagenes Schlagobers.