# 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. | Eier |
| 90 ml | Öl |
| 140 g | Zucker |
| 110 g | Frischkäse |
| 1 Packung | Vanillezucker |
| 1 Prise | Salz |
| 1 EL | Butter (zum Einfetten) |
| 80 ml | Milch |
| 1 Stk. | Muffinform |

## 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.