

Erdbeer-Topfen-Muffins

Gerade für Unterwegs sind die Erdbeer-Topfen-Muffin prima geeignet. Das Rezept ist einfach in der Zubereitung und stillt den süßen, und kleinen Hunger zwischendurch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

12 Stk.	Papier-Muffinförmchen
600 g	<u>Topfen</u>
2 Stk.	<u>Eier</u>
5 TL	Öl
160 g	Zucker
1 Packung	Vanillepuddingpulver
2 EL	Hartweizengrieß
150 g	Erdbeeren (frische)
1 Stk.	<u>Muffinform</u>

Zubereitung

- 1. Für die **Erdbeer-Topfen-Muffins** ein Muffinblech o.ä. mit Papierförmchen auslegen und den Ofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.
- 2. Dann die Erdbeeren verlesen, putzen, waschen und in kleine Stücke schneiden.
- 3. Nun den Topfen, mit den Eiern und dem Öl, mit dem Mixer gut verrühren. Danach nach und nach den Zucker, das Vanillepuddingpulver und den Grieß unterrühren.



5.	Die N	/lasse j	etzt in	die F	Papierfö	irmche	n geb	en (ruhig	voll	machei	า) und	im	Ofen	ca.	25	Minuter
	back	en. Ans	schließ	end	ganz a	uskühle	en las	sen.									

Tipp

Die Erdbeer-Topfen-Muffins schmecken natürlich auch mit anderen Früchten, und wir empfehlen sie kühl aufzubewahren.