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	Topfen
2 Stk.	Eier
5 TL	Öl
160 g	Zucker
1 Packung	Vanillepuddingpulver
2 EL	Hartweizengrieß
150 g	Erdbeeren (frische)
1 Stk.	Muffinform

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.

4. Zum Schluss die Erdbeerstückchen unterheben.

5. Die Masse jetzt in die Papierförmchen geben (ruhig voll machen) und im Ofen ca. 25 Minuten backen. Anschließend ganz auskühlen lassen.

Tipp

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