Fruchtmuffeln

Alles andere als mufflig werden die Gäste bei diesem tollen Rezept für Fruchtmuffeln mit leckeren Cranberrys und Zwetschken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 15 min

Gesamtzeit: 60 min

Foto: superscheeli

Zutaten

60 g	Zucker
200 g	Mehl
1 Packung	Vanillepuddingpulver
1 Packung	Vanillezucker
1 Packung	Backpulver
1 Prise	Salz
500 g	Magertopfen
50 g	Öl
4 EL	Milch
50 g	Orangeat
50 g	Sonnenblumenkerne
50 g	Cranberries
50 g	Haselnüsse
100 g	Zwetschken (getrocknete)
100 g	Zartbitterschokolade
30 g	Frischkäse
1 TL	Staubzucker

Zubereitung

1. Für die Fruchtmuffeln zuerst ein Muffinblech mit Papierförmchen belegen und das Backrohr

auf 180 Grad mit Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Trockenzwetschken und Cranberrys in kleine Stücke würfeln, in eine Schale füllen. Gehackte Haselnüsse, Orangeat und Sonnenblumenkerne zufügen und durchmischen.

2. Die trockenen Zutaten in eine große Rührschüssel füllen: Mehl, Backpulver, Zucker, Puddingpulver, Vanillezucker und eine Prise Salz. Mit dem Schneebesen durchmischen. Anschließend die feuchten Zutaten zufügen: Öl, Milch und Magertopfen. Mit dem Rührgerät (Knethaken) durchkneten, bis ein geschmeidiger, klumpenfreier Teig entsteht.

3. Mit einem großen Löffel die zerkleinerten Früchte und Nüsse unter den Teig heben. Den Teig in die Muffinformen füllen (maximal dreiviertel hoch, der Teig geht noch auf). Für 25 Minuten auf mittlerer Schiene backen, herausnehmen und abkühlen lassen.

4. Nach Belieben mit Staubzucker bestreuen oder ein Schokotopping zubereiten: Zartbitterschokolade zerkleinern und in einen kleinen Topf geben. Auf niedriger Stufe langsam erhitzen, dabei rühren, bis die Schokolade geschmolzen ist.. Frischkäse und Staubzucker unterrühren und die Fruchtmuffeln damit überziehen.

Tipp

Für die Fruchtmuffeln kann man auch andere getrocknete Früchte verwenden, zum Beispiel Marillen, Mangos oder Datteln.