

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.