

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	Friskäse
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, Friskäse, 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 Friskäse-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.