

## **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.	<u>Eier</u>
90 ml	Öl
140 g	<u>Zucker</u>
110 g	Frischkäse
1 Packung	<u>Vanillezucker</u>
1 Prise	Salz
1 EL	Butter (zum Einfetten)
80 ml	Milch
1 Stk.	<u>Muffinform</u>

## 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.