Topfen-Muffins aus der Heißluftfritteuse

Die Topfen-Muffins mit Himbeeren aus der Heißluftfritteuse sind ideal für Low Carb Liebhaber und alle, die cremige Desserts aus dem Airfryer suchen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

300 g	Magertopfen
30 g	Butter (geschmolzene)
40 g	Feinkristallzucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Stk.	Ei
25 g	Vanillepuddingpulver
1 Stk.	Ei
	Himbeeren

Zubereitung

1. Für die **Topfen-Mufins aus der Heißluftfritteuse** den Magertopfen, geschmolzene Butter, Feinkristallzucker, Vanillezucker und Ei in eine Schüssel geben und mit dem Handmixer zu einer glatten Masse verrühren. Das Vanillepuddingpulver unterheben und gut vermengen.

2. Papierförmchen in die 6-er Muffinform geben. Die cremige Topfenmasse auf die Förmchen verteilen. In jede Form 3 bis 4 Himbeeren geben – leicht eindrücken. Die Form in den Korb der Heißluftfritteuse stellen. Bei 150 °C für zirka 20-25 Minuten backen. Da die Leistung der verschiedenen Heißluftfritteusen variiert, die Backzeit gegebenenfalls anpassen. Die Topfen-Muffins sollten leicht goldbraun und fest sein. Die Topfen-Muffins mit Himbeeren aus der Heißluftfritteuse nehmen, abkühlen lassen nach Belieben mit Staubzucker bestäuben und genießen.

Unsere Empfehlung hier bestellen
Philips Heißluftfritteuse 6,2 L

Airfryer XL



Tipp