

### 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	<u>Magertopfen</u>
30 g	Butter (geschmolzene)
40 g	Feinkristallzucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Stk.	<u>Ei</u>
25 g	Vanillepuddingpulver
1 Stk.	<u>Ei</u>
	<u>Himbeeren</u>

#### 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

Philips Heißluftfritteuse 6,2 L



hier bestellen



## Airfryer XL



# Tipp