Topfen Muffins

Die leckeren Topfen-Muffins werden mit feinem Mandelmehl gebacken. Ein Rezept, das auf ganzer Linie überzeugt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

500 g	Topfen
2 Stk.	Eier
2 EL	Mandelmehl
0.5 Flaschen	Vanillearoma
120 g	Heidelbeeren
Nach Belieben	Süßstoff
1 Stk.	Muffinform

Zubereitung

1. Für die **Topfen-Muffins** zu Beginn die Heidelbeeren waschen und abtropfen lassen oder trockentupfen. Das Backrohr auf 150 Grad mit Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Muffinblech mit Papierförmchen auslegen.

2. Topfen, Eier, Mandelmehl, Süßstoff und Vanillearoma in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen gründlich verrühren, bis ein glatter Teig entsteht. Die Heidelbeeren mit dem Kochlöffel unterheben.

3. Den fertigen Teig in die Muffinformen gießen (zirka zwei Drittel hoch) und auf mittlerer Schiene rund 20 bis 25 Minuten backen. Dann den Ofen ausschalten, in die Ofentür einen Holzlöffel klemmen und die Muffins vollständig abkühlen lassen.

Tipp

Die Topfen-Muffins schmecken auch mit anderen Früchten sehr lecker, zum Beispiel

kleingeschnittene Mandarinen aus der Dose oder Kirschen.