

Fruchtige Topfenmuffins

ca. 12 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



1 Topfen-Sandmasse:

Für die Masse Butter mit Zucker, Topfen, Zitronenschale, Vanillin-Zucker und Salz in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Die Dotter einzeln einrühren. Eiklar aufschlagen, den Zucker nach und nach dazu geben und steif schlagen. Den Eischnee mit dem Kochlöffel unter die Topfenmasse heben. Mehl mit Backpulver und Puddingpulver vermischen, darübersieben und unterheben. Die Mandeln kurz einrühren.

- 2 Die Hälfte der Masse in eine befettete, bemehlte Muffinform füllen. In die Hälfte der Muffins Mandarinen und die andere Hälfte Weichseln einlegen. Mit der übrigen Masse auffüllen, mit Mandarinen oder Weichseln belegen und mit Mandelblättchen bestreuen.

Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 20 Minuten

- 3 Die Muffins vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.

Zutaten:

Topfen-Sandmasse:

70 g weiche Butter
30 g Zucker
250 g Speisetopfen (10 %)
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Prise Salz
2 Dotter (Größe M)
2 Eiklar (Größe M)
50 g Zucker
30 g glattes Mehl
1 KL Dr. Oetker Backpulver
1 Pck. Dr. Oetker Original Pudding Vanille-Geschmack
30 g geschälte, geriebene Mandeln

Frucht-Einlage:

75 g abgetropfte Kompottmandarinen
75 g abgetropfte Kompottweichseln

Zum Belegen und Bestreuen:

30 g abgetropfte Kompottmandarinen
60 g abgetropfte Kompottweichseln
Mandelblättchen
Staubzucker