

Russische Zupf-Muffins

Zutaten

- 80g Mehl
- 1 EL Kakaopulver
- 60g Zucker
- ¼ TL Backpulver
- 60g Butter
- ½ Ei
- 60g Zucker
- 60g Butter
- ½ Ei
- 1 Eigelb
- 2 EL Vanille-Pudding-Pulver
- 1 EL Milch
- 125g Magerquark

Zubereitung

- Obere Mengen von Mehl, Kakaopulver, Zucker und Backpulver in eine Schüssel geben und vermischen
- Kalte Butter in Stückchen dazugeben und Teig verkneten
- Halbes Ei dazugeben und nochmals gut mit Händen verkneten
- Schokomürbeteig 20 Minuten kühl stellen
- Währenddessen Zucker und Butter der unteren Mengen in Schüssel cremig rühren
- Anschließend Eigelb und Ei dazugeben
- Puddingpulver und Milch in extra Schüssel verrühren und zu Teig dazugeben
- Quark vorsichtig unterrühren
- Den kalten Schokomürbeteig aus Kühlschrank nehmen und jeweils ca. ½ EL Teig in den Muffinformen auf dem Boden leicht andrücken
- Anschließend Quarkmasse auf dem Schokoboden verteilen
- Restlicher Schokomürbeteig als Brösel auf der Quarkmasse verteilen

Backofen 170 Grad ca. 20 Minuten