

Mango-Cheesecake-Muffins

12 Muffins

Zutaten für die Käsemasse:

- 200 g Doppelrahm-Frischkäse
- 50 g Rohrzucker*
- 2 EL Mango- Sirup*
- 1 Ei
- 10 g Mehl
- 1 Glas Mangoschnitze in Sirup*

Zutaten für Muffinmasse:

- 290 g Mehl
- 3 TL Backpulver
- Orangenschale, getr. Oder von Bio-Orange
- 1 Prise Salz*
- 100 g Rohrzucker*
- 80 ml Öl
- 300 ml Buttermilch
- 1 Ei

Garnitur: Puderzucker

Zubereitung:

Käsemasse:

Mangoschnitze aus dem Glas klein schneiden. Saft, Frischkäse, Zucker, 1 Ei und 10 g Mehl verrühren. Mangostücke unterrühren.

Muffinmasse:

Mehl, Backpulver, Salz, Orangenschale mischen.

Das Ei mit Zucker und Öl verquirlen und die Buttermilch unterrühren.

Die Mehlmischung unter die flüssige Masse rühren.

Die Hälfte des Teigs in die Förmchen verteilen, Käsemasse darüber geben und mit dem übrigen Teig bedecken.

Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad auf der 2. Schiene von unten 25 Minuten backen.

*erhältlich im Weltladen

Das Team vom Weltladen Schongau wünscht gutes Gelingen und guten Appetit!