

Russische Zupfmuffins

Essen die Ballettis sehr gerne ...

Zutaten für ca. 30 Muffins

für den Teig:

- 200 g Weizenmehl, Typ 405
- 200 g Butter
- 140 g Zucker
- 1 Pk. Backpulver
- 40 g Kakao
- 1 Ei

für die Füllung:

- 500 g Quark, Magerstufe
- 100 g Sahne
- 50 g Butter
- 3 Eier
- 100 g Zucker
- 1 Pk. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 50 g Speisestärke

Utensilien

- Muffinförmchen
- Muffinbackform
- Zwei Schüsseln

Vorbereitung

- Ofen auf 150 °C vorheizen (spätestens bei Schritt 3)

Zubereitung

Dauer: 1:30 Std.

1. Zutaten für den Teig zu einem Knetteig verrühren (die Butter vorher verflüssigen bzw. weich werden lassen).
2. Die Zutaten für die Füllung zu einer homogenen Masse verrühren.
3. Muffinförmchen auf eine Unterlage legen und flach pressen, dann eine kleine Kugel Teig (< Tischtennisball) auf dem Förmchen verteilen (mit etwas feuchten Fingern geht das leichter, es reicht auch aus wenn es nur auf dem Boden des Förmchens liegt).
4. Die angeteigten Förmchen in die Muffinbackform legen und etwa zwei Esslöffel Füllung daraufgeben.
5. Ein paar Stückchen Teig auf die Muffins zupfen.
6. Die Muffins in den Ofen geben und etwa 12 Minuten bei Umluft backen (Ober/Unterhitze dauert etwas länger).
7. Während eine Fuhre backt, die nächsten Förmchen wieder mit Teig bestücken.