

## **"Brombeer-Frischkäse-Muffins" von A. Brase, Westerholz**



### **Zutaten für 12 Stück**

**200 g Doppelrahmfrischkäse**

**2 Eigelb**

**50 g Puderzucker**

**250 g Brombeeren**

**1 Ei**

**100 g Zucker**

**80 g Speiseöl**

**200 ml Milch**

**2 TL Backpulver**

**250 g Mehl**

Frischkäse mit 30g Puderzucker und Eigelb verrühren. Brombeeren halbieren und unterheben.

Ei mit Zucker und Öl cremig rühren. Milch zugießen. Mehl und Backpulver mischen, unterrühren.

Ein Muffinblech (12 Mulden) mit Papierförmchen auslegen oder je 3 Förmchen ineinander stecken und auf ein Backblech legen.

Teig einfüllen. Brombeer-Frischkäsemasse darauf verteilen.

Muffins im vorgeheizten Backofen bei 175°C (Umluft 150°C) 25-30 Minuten backen.

Etwas abkühlen lassen.

20g Puderzucker und 4-5 EL Wasser glatt verrühren. Die Muffins mit dem Guss bestreichen und trocknen lassen.

©2007- 2008 by [www.kuchen-aktuell.de](http://www.kuchen-aktuell.de)

Kuchenrezepte, Backrezepte, Rezepte für Torten, Muffins und viele andere leckere Sachen.