

Käsekuchen-Muffins aus der Heißluftfritteuse

Zutaten für 6 Stück

- 300 g Magerquark
- 30 g Butter (geschmolzen)
- 40 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Ei
- 25 g Vanillepuddingpulver
- 12 Stück Mandarinen (aus der Dose)



Arbeitszeit: ca. 5 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 20 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 25 Minuten

Zubereitung:

- 1. Verrühre den Quark mit der Butter, dem Zucker, dem Vanillezucker, dem Ei und dem Vanillepuddingpulver.
- 2. Verteile die Quarkcreme in 6 Silikon-Muffinförmchen. Lege auf jede Form 2 Stück Mandarine.
- 3. Stelle die Muffinförmchen in den Korb deines Airfryers.
- 4. Backe die Mandarinen Käsekuchen-Muffins für 20 Minuten bei 150 Grad.

Wenn dir dieses Rezept gefällt, dann schau dir auch mal meinen kleinen <u>Low Carb Käsekuchen</u> und meine <u>Waffeln aus der Heißluftfritteuse</u> an.

Besuch uns gern wieder auf <u>familienkost.de</u> und stöber in unserem <u>Shop</u>.