Russische Zupfkuchen-Muffins

Zutaten für 12 Zupfkuchen-Muffins

Für den Teig

- 100 g Butter
- 100 g Zucker
- 3 EL Kakaopulver
- 150 g Weizenmehl
- ½ Päckchen Backpulver

Für die Quarkmasse

- 100 g Butter
- 100 g Zucker
- 2 Eier
- 200 g Magerquark
- 2 EL Vanillepuddingpulver
- geriebene Zitronenschale (etwas)

Arbeitszeit:	ca. 30 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 25 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 55 Minuten

Zubereitung

Thermomix Anleitung

1. Schneide die Butter in Stücke und gib sie mit Zucker, Backpulver, Mehl und Kakao in den Mixtopf. Verknete alles **30 Sekunden / Stufe 6**. Nimm den Teig aus dem Mixtopf, knete ihn nochmal kurz mit den Händen durch und forme eine Kugel.
2. Bereite nun die Füllung zu: Gib die Butter in Stücken in den Mixtopf und schmilz sie **2 Minuten / 50 Grad / Stufe 2**. Gib Zucker, Quark, geriebene Zitronenschale, Vanillepuddingpulver und Eier dazu und verrühre alles **40 Sekunden / Stufe 5**.

Anleitung ohne Thermomix

1. Gib alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel und knete sie zu einem geschmeidigen Teig, stelle den Teig beiseite.
2. Schmilz die Butter in der Mikrowelle oder einem kleinen Topf - am besten mit Hilfe eines Erwachsenen.
3. Schlage die Eier auf und rühre sie mit Zucker, Quark, Vanillepuddingpulver, Zitronenschale und Butter mit einem Mixer schaumig.

Zupfkuchen-Muffins backen

1. Verteile Muffinförmchen in deinem Muffinblech oder fette die Mulden.

3. Teile den Teig in 4 Teile und lege einen Teil beiseite. Die anderen 3 Teig-Teile verteilst du auf die Muffinförmchen und drückst sie mit deinen Fingern fest.
4. Verteile die Quarkmasse auf dem Teig in den Muffinförmchen. Zupfe den restlichen Teig und verteile ihn auf der Quarkmasse.
5. Backe die Zupfkuchen-Muffins bei 175°C Ober-/Unterhitze für 25 Minuten.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.