

Russische Zupfkuchen Muffins



kleinkindtauglich

Thermomix

Zutaten für 12 Zupfkuchenmuffins:

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

Backanleitung, auch für Kinder die allein backen möchten

1. Geh deine Hände gründlich mit Seife waschen!
2. Heize den Backofen auf 175°C Ober- und Unterhitze vor, dabei sollte sich ein Blech im

Ofen befinden.

Teig-Zubereitung mit dem Thermomix

1. Gib alle Zutaten für den Teig in den Mixtopf und lass sie von dem Thermomix 3 Minuten lang auf Knetstufe zu einem geschmeidigen Teig kneten. Nimm den Teig vorsichtig raus und stelle ihn beiseite.
2. Nun bereitest du die Füllung zu. Schmilz dafür die Butter in der Mikrowelle oder einer kleinen Pfanne. Achtung: sie soll nicht braun werden. Kinder holen sich dafür am besten kurz Hilfe von einem Erwachsenen, denn heißes Fett ist gefährlich.
3. Schlage die Eier auf, gib sie in den Mixtopf und rühre sie 20 Sekunden lang auf Stufe 3 schaumig.
4. Nun kommen alle anderen Zutaten dazu und werden 2 Minuten lang auf Stufe 3 verrührt.

Teig-Zubereitung 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 einem Mixer schaumig. Dann gibst du die anderen Zutaten hinzu und mixt auch sie nochmal ordentlich durch.

Zupfkuchenmuffin-Teig in Förmchen geben

1. Verteile Muffinförmchen in deinem Muffinblech.
2. 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.
3. Verteile die Quarkmasse auf dem Teig in den Muffinförmchen.
4. Nun zupfst du den restlichen Teig und verteilst ihn auf der Quarkmasse.
5. Gib deine Muffins nun in den Backofen und lass sie für 25 Minuten backen.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

