

Quark-Muffins mit frischem Beerensalat

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '6', 'yield' : '' });
```

Von Kindern heiß geliebt, toll mit frischen Beeren serviert

Zutaten

- Für ca. 12 Stück:
- 400 g Magerquark
- 70 g Crème fraîche
- 2 EL Weizenmehl
- 70 g Zucker
- 2 Eier
- 1 El Zitronensaft und etwas Abrieb
- 1 Prise Salz
- 12 Papierförmchen

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen zunächst auf 180 ° C Ober - / Unterhitze vorheizen.

Schritt2

Die Eier mit dem Zucker, 1 Prise Salz, dem Zitronensaft und Abrieb 3 - 4 min. mittels Handmixers cremig aufschlagen.

Schritt3

Den Quark und Zitronenabrieb verrühren, nach und nach, löffelweise das Mehl unterheben, glatt verrühren.

Schritt4

Das Muffin Blech mit den Papierförmchen auslegen und die Masse einfüllen, glatt streichen. Auf der

mittleren Schiene ca. 45 min. backen.

Schritt5

Heraus nehmen, schmecken warm wie kalt gleichermaßen gut, köstlich mit frischem Erdbeer, - Himbeer, - oder Mango Salat

Schritt6

Rezeptart: Sonstige **Tags:** Von Kindern heiß geliebt

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/quark-muffins-mit-frischem-beerensalat/>