

Rezept: Möhren-Cheesecake-Muffins

Brennwerte 1340 kJ | 320 kcal
Eiweiß 8 g
Kohlenhydrate 24 g
Fett 21 g

Vorbereitung 50 Minuten
Ruhe-, Gar- & Backzeit 25 Minuten
Gesamtzeit 1 Stunde 15 Minuten



Rezept: Möhren-Cheesecake-Muffins

12 PORTIONEN  normal

1 kleine Möhre (ca. 50 g)
1 kleiner Apfel (ca. 140 g)
175g Mehl
1,5 TL Backpulver
25 g gemahlene Mandeln
1 Msp. gemahlener Zimt
3 Eier (Größe M)
100 g Ahornsirup
125 g Deli Reform Perfekt
zum Backen 70 %
0,5 Vanilleschote
250g Mascarpone
15 g Speisestärke
50 g flüssiger Honig
abgeriebene Schale von 1 Bio-
Zitrone
50 g Walnusskerne
12 Back-Papierförmchen

1 TEIGMISCHUNG VORBEREITEN

Möhre und Apfel schälen. Möhre raspeln. Apfel vierteln, entkernen und raspeln. Mehl, Backpulver, gemahlene Mandeln und Zimt mischen. 2 Eier und Sirup mit den Schneebesen des Handrührgerätes schaumig rühren. Deli Reform Perfekt zum Backen, Möhren- und Apfelraspel unterrühren. Mehlmischung unterheben.

2 MUFFINS BACKEN

Die Mulden eines Muffinblechs (12 Mulden) mit Papierförmchen auslegen. Teig jeweils bis zur Hälfte in die Mulden füllen. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Quark, Mascarpone, Vanillemark, Stärke, 1 Ei, Honig und abgeriebene Zitronenschale verrühren. Die Quarkcreme auf den Teig streichen. Nüsse grob hacken und auf der Quarkcreme verteilen. Im vorgeheizten Backofen (Umluft: 155 °C/ Gas: s. Hersteller) ca. 25 Minuten backen. Muffins aus dem Ofen nehmen, auskühlen lassen, anrichten und servieren.

Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
<https://www.deli-reform.de/rezepte>