

# APFEL-KÄSEKUCHEN- MUFFINS



## FÜR 12 MUFFINS

2 große Äpfel (z. B. Berlepsch)  
1 Bio-Zitrone  
4 Eier  
150 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
750 g Magerquark  
1 Pck. Puddingpulver  
(Vanille-Geschmack)  
Puderzucker zum Bestäuben

## SO EINFACH GEHT'S!

Äpfel schälen und klein würfeln. Zitrone waschen, die Schale fein abreiben, Saft auspressen und zu den Apfelwürfeln geben. Eier trennen, Eiweiß steif schlagen; Eigelb, Zucker und Vanillezucker schaumig aufschlagen. Quark und Puddingpulver unterrühren, Eiweiß und Apfelstückchen unterheben.

Teig mit einem Esslöffel in die Muffinförmchen geben. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 25-30 Min. backen.

Apfel-Käsekuchen-Muffins IM BACKOFEN mindestens 30 Min. auskühlen lassen. Dann aus dem Ofen nehmen und vollständig auskühlen lassen. Beim Servieren mit Puderzucker bestäuben.

BELIEBTER KLASSIKER -  
KANN AUCH IM EINMACHGLAS GEBACKEN WERDEN  
ZUR BEVORRATUNG - NACH DEM BACKEN  
MIT GUMMIRING UND DECKEL VERSCHLIEßEN!

andersARTig

Hofnavigator zur Vielfalt: [www.landservice-nrw.de](http://www.landservice-nrw.de)