

---

## HIMBEER-MUFFINS MIT PFIRSICH-SAHNEQUARK

---



für 12 Muffins

### Zutaten

---

2 Eier  
150 g Sahnequark  
200 g Philadelphiakäse  
120 g Vollrohrzucker  
20 g natives Olivenöl extra  
180 g Himbeeren  
100 g Gries, fein  
1 TL phosphatfreies Backpulver  
2 TL Vanillezucker

120 g Pfirsich  
150 Sahnequark  
1 EL Zucker  
100 ml Sahne  
1 EL Saft einer Zitrone  
abgeriebene Schale einer halben Zitrone

ein paar Himbeeren für Dekoration

### Und so wird es gemacht ;-)

---

1 Den Backofen auf 180 ° C vorheizen und die Backform mit Backpapierförmchen auslegen.

---

2 Eier, Sahnequark, Philadelphiakäse, Vollrohrzucker und Olivenöl mischen.

---

3 Die Himbeeren mit der Gabel zerdrücken und zugeben.

---

4 Den Gries mit dem Backpulver und dem Vanillezucker mischen, zur Masse geben, alles nochmal gut durchmischen.

## Tipp

---

Die Muffins erst auskühlen lassen, bevor du sie aus dem Papier heraus nimmst.

## Backen

---

ca. 30-40 Minuten bei 180 Grad, Ofenmitte

## Und weiter ...

---

5 Die Masse gleichmässig in die Förmchen verteilen, backen.

---

6 Wenn die Muffins ausgekühlt die Pfirsiche waschen, entsteinen und zusammen mit der Zitronenschale pürieren.

---

7 Den Sahnequark und Zitronensaft unter das Pfirsichpüree mischen.

---

8 Die Sahne steif schlagen und vorsichtig darunter ziehen.

---

9 Dann die Muffins auspacken, zwei Esslöffel von der Pfirsichquark-Sahnemasse auf einen Teller geben und die Muffins darüber legen und mit Himbeeren garnieren.

## Küchen-Philosophie

---

Kein Kuchen ist auch keine Lösung

gesehen in einer Bäckerei