

Brodie's Zupfkuchen-Muffins mit Mandarinen

Mit Quark, Frischkäse & Puddingpulver – saftig, cremig, fruchtig

Zutaten für den Schokoteig:

300 g Mehl

40 g Backkakao

120 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 gestr. TL Backpulver

1 Ei (Größe M)

150 g kalte Butter in Stückchen

Hinweis: Falls der Teig sehr krümelig bleibt, kann ein zweites Ei helfen. Lieber vorsichtig dosieren – je nach Konsistenz langsam zugeben!

Für die Füllung:

250 g Quark (z. B. 20 %)

100 g Frischkäse

70 g Zucker

1 Ei (Größe M)

1 Päckchen Vanillepuddingpulver (für 500 ml Milch – z. B. Dr. Oetker)

1 kleine Dose Mandarinen (ca. 175 g Abtropfgewicht), gut abgetropft

So geht's:

1. Teig zubereiten:

Alle Zutaten rasch zu einem glatten Mürbeteig verkneten – z. B. in der Prep&Cook mit Knet-/Mahlmesser (Stufe 6, max. 2 Minuten). Wenn der Teig zu krümelig ist: vorsichtig etwas vom zweiten Ei zugeben und weiterkneten, bis der Teig gut formbar ist.

1/4 vom Teig abnehmen für die Zupfen, den Rest in die Förmchen drücken: Boden und Rand ca. 2 cm hochziehen.

2. Füllung rühren:

Alle Zutaten (außer Mandarinen) glatt rühren, dann Mandarinen vorsichtig unterheben.

3. Muffins zusammensetzen:

Füllung auf den Teig geben (bis kurz unter den Rand)

Restlichen Teig als Zupfen auf der Creme verteilen

4. Backen:

Im vorgeheizten Ofen bei 175 °C Ober-/Unterhitze

Backzeit: ca. 25–27 Minuten

Tipp: Jeder Ofen heizt anders – lieber kurz vor Ende prüfen: Die Mitte darf noch leicht wackeln!

Menge & Form

Ich habe 17 Muffins in kleinen Silikonförmchen herausbekommen – perfekt für zwei Tage oder Besuch.

Fazit:

Die Muffins sind saftig, fruchtig und schokoladig zugleich – nicht zu süß, mit frischer Quarkcreme und lockerem Schokoboden. Ein tolles Mitbringsel, das sich gut vorbereiten lässt und auch am nächsten Tag super schmeckt.