

# Käsekuchen-Muffins

## Zutaten:

### *Für den Teig:*

250 g	Mehl
½ TL	Natron
90 g	Zucker
80 g	Butter, flüssig
100 g	Quark
60 g	Rumrosinen
2 TL	Backpulver
1	Ei
1 P.	Backpulver
150 ml	Buttermilch

### *Für die Füllung:*

80 g	Frischkäse
2 EL	Puderzucker
30 g	Rum-Rosinen
	Butter zum Einfetten der Förmchen
	Puderzucker



## Zubereitung:

- Für die Füllung alle Zutaten miteinander vermischen und beiseite stellen.
- Für den Teig das Mehl mit dem Backpulver, Natron und Rosinen gut miteinander vermischen.
- In einer weiteren Schüssel alle anderen Zutaten gut miteinander verrühren. Anschließend die Mehlmischung rasch einrühren.
- Die eingefetteten Förmchen zur Hälfte mit der Masse füllen, darauf jeweils einen Teelöffel Füllung geben und mit der restlichen Masse bedecken.
- Bei 180°C 20 bis 25 Minuten backen.
- Nach dem Backen die Muffins, noch im warmen Zustand aus den Förmchen herausholen, mit Puderzucker bestreuen und servieren.