

Zupfkuchen-Muffins

Zubereitung:

Aus 100 g Butter, 100 g Zucker, Kakao, Mehl und Backpulver einen Mürbeteig kneten. 2/3 des Teiges gleichmäßig in die Vertiefungen des Muffins-Backblechs verteilen und am Boden festdrücken.

Die Eier schaumig schlagen, den restlichen Zucker und die restliche Butter (geschmolzen) dazugeben. Quark und Puddingpulver unterrühren.

Die Quarkmasse gleichmäßig in die Form verteilen. Den restlichen Teig in Stücke zupfen und verteilen.

Bei 175°C Grad ca. 25 - -30 Minuten backen.

Zutaten:

200 g Butter
200 g Zucker
2 EL Kakao
180 g Mehl
1 TL Backpulver
2 Eier
200 g Quark
½ Vanillepudding