

Herzhafte und Zuckersüße Muffins (12 + 12 Stck.)

Lara Stürenburg & Jonah Nitschke

Zutaten (Herzhaft):

100 g Spinat
75 g Bergkäse
110 g Mehl
 $\frac{3}{4}$ Pck. Backpulver
2 Eier (Größe M)
60 ml Milch
60 ml trockener Weißwein

Zutaten (Zuckersüß):

200 g weiche Butter
120 g Zucker
1 EL Zitronensaft
3 Eier (Größe M)
1 Pck. Soßenpulver Vanille
200 g Magerquark
80 g brauner Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
150 g Mehl
 $\frac{1}{2}$ Pck. Backpulver
10 g Kakao
100 ml Milch

Standard:

Olivenöl
Salz, Pfeffer

1. Für die Spinat-Käse-Muffins zuerst den Spinat waschen und die Stiele abknicken. Dann den Spinat mit einem Messer etwas kleinhacken und in einer kleinen Pfanne für 2 Minuten mit etwas Olivenöl andünsten. Währenddessen den Käse fein reiben.
2. In einer Schüssel zuerst Mehl, Backpulver, Salz und Pfeffer vermengen. Anschließend Eier, Milch, Wein und Öl unterrühren und zum Schluss den Spinat unterheben. Dann den Ofen bei Umluft auf 200°C (Ober-/Unterhitze: 225°C) vorheizen.
3. Muffin-Blech einfetten und den Teig auf 12 Mulden verteilen. Danach für ca. 15 Minuten im Ofen backen, bis die Muffins goldbraun sind.
4. Während die herzhaften Muffins backen, kann der Teig für die Käsekuchen-Muffins vorbereitet werden. Dafür zuerst 100 g weiche Butter mit dem normalen Zucker zu einer homogenen Masse vermengen. Danach 1 Ei, 1 EL Zitronensaft, das Soßenpulver sowie den Magerquark unterrühren, bis eine cremige Konsistenz entsteht.
5. Anschließend in einer zweiten Schüssel 100 g Butter mit dem braunen sowie Vanillin-Zucker vermengen und danach 2 Eier einzeln einarbeiten. Mehl, Backpulver und Kakao mischen und dann abwechseln mit der Milch zu dem Teig dazugeben.
6. Den Ofen nun bei Umluft auf 150°C vorheizen (Ober-/Unterhitze 175 °C). Abwechselnd Rührteig und Käsemasse in die Muffinformen einfüllen und anschließend mit einem Löffel umrühren, so dass eine Marmorierung entsteht. Die Muffins dann für ca. 30-40 Minuten im Ofen backen und anschließend noch ca. 15 Minuten abkühlen lassen. Vor dem Servieren etwas mit Kakao bestreuen.

Benötigte Kochutensilien:

Ein Muffin-Blech (oder Muffin-Formen), einen Ofen, zwei Schüsseln, einen Rührbesen, eine Käseribe