# Rezept für Möhren-Käsekuchen-Muffins

| | | | |
|---|---|---|---|
| Brennwerte | 1340 kJ \| 320 kcal | Vorbereitung | 50 Minuten |
| Eiweiß | 8 g | Ruhe-, Gar- & Backzeit | 25 Minuten |
| Kohlenhydrate | 24 g | Gesamtzeit | 1 Stunde 15 Minuten |
| Fett | 21 g | | |



FOOD FACTS

Möhren enthalten sogenannte Carotinoide. Das sind sekundäre Pflanzenstoffe, die der Körper in Vitamin A umwandelt. Sie wirken antioxidativ und haben eine positive Wirkung auf das Immunsystem. Auch der Spruch „An Apple a day keeps the doctor away“ kommt nicht von ungefähr, denn Äpfel enthalten Vitamin A, B1, B2, C und E.

## Unser Rezept für Möhren-Käsekuchen-Muffins punktet mit einer Quark-Mascarpone-Mischung auf fruchtigem Möhren-Apfel-Teig. Zart, cremig und einfach lecker!

Klein, handlich und im Trend: Unsere Möhren-Käsekuchen-Muffins sind der ultimative Genuss für jede Gelegenheit! Ob zum Kindergeburtstag, als Mitbringsel bei der Arbeit oder als perfekter Snack zum Kaffee: Diese unwiderstehliche Kreation vereint das Beste aus zwei Welten.
Die Kombination aus Äpfeln, Karotten und Mascarpone macht diese

Käsekuchen-Muffins besonders saftig und schmackhaft. Knackige Walnusskerne und aromatische Vanille verleihen den Muffins das gewisse Etwas.
Die Geheimzutat? Unsere Deli Reform Perfekt zum Backen Margarine sorgt für die perfekte Konsistenz und ein vollmundiges Geschmackserlebnis. Und seien wir mal ehrlich: Käsekuchen und Muffins vereint – gibt es was Besseres?

# Rezept für Möhren-Käsekuchen-Muffins

12 PORTIONEN normal

- 1 kleine Möhre (ca. 50 g)
- 1 kleiner Apfel (ca. 140 g)
- 175g Mehl
- 1,5 TL Backpulver
- 25 g gemahlene Mandeln
- 1 Msp. gemahlener Zimt
- 3 Eier (Größe M)
- 100 g Ahornsirup
- 125 g Deli Reform Perfekt zum Backen
- 1/2 Vanilleschote
- 250 g Magerquark
- 250g Mascarpone
- 15 g Speisestärke
- 50 g flüssiger Honig
- abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
- 50 g Walnusskerne
- 12 Back-Papierförmchen

## 1 TEIGMISCHUNG VORBEREITEN

Möhre und Apfel schälen. Möhre raspeln. Apfel vierteln, entkernen und raspeln. Mehl, Backpulver, gemahlene Mandeln und Zimt mischen. 2 Eier und Sirup mit den Schneebesen des Handrührgerätes schaumig rühren. Deli Reform Perfekt zum Backen, Möhren- und Apfelraspel unterrühren. Mehlmischung unterheben.

## 2 MUFFINS BACKEN

Die Mulden eines Muffinblechs (12 Mulden) mit Papierförmchen auslegen. Teig jeweils bis zur Hälfte in die Mulden füllen. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Quark, Mascarpone, Vanillemark, Stärke, 1 Ei, Honig und abgeriebene Zitronenschale verrühren. Die Quarkcreme auf den Teig streichen. Nüsse grob hacken und auf der Quarkcreme verteilen. Im vorgeheizten Backofen (Umluft: 155 °C/ Gas: s. Hersteller) ca. 25 Minuten backen. Muffins aus dem Ofen nehmen, auskühlen lassen, anrichten und servieren.

Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
https://www.deli-reform.de/rezepte