

Mangoquark-Muffins



Zubereitungszeit

15 Minuten + ca. 30 Minuten backen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 210 kcal

Eiweiss: 6 g

Fett: 6 g

Kohlenhydrate: 33 g

Zutaten

1	Mango
3	Eier
250 g	Mangoquark
2 TL	Zitronensaft
1 TL	Vanillepaste
250 g	Mehl
2 TL	Backpulver
120 g	Zucker
1 TL	Natron
50 g	Butter
	Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

1. Backofen auf 180 °C vorheizen. Mango in ca. 5 mm kleine Würfel schneiden. Eier, Quark, Zitronensaft und Vanillepaste glatt rühren. Mehl, Backpulver, Zucker und Natron mischen und langsam unterheben. Butter schmelzen und mit den Mangowürfeln dazurühren. Papierbackförmchen ins Muffinblech verteilen. Masse in die Förmchen giessen und in der Ofenmitte ca. 30 Minuten backen. Mit Puderzucker bestäuben.