Zupfkuchen-Muffins

**Der Beitrag enthält einen Affiliate Link.*
Auch im Mini-Format gelingt das Rezept für Russischen Zupfkuchen hervorragend! Portioniert in Muffin-Förmchen sind die kleinen Leckereien nicht nur ein toller Hingucker, sondern auch optimal für ein Kuchenbuffeet!

glutenfrei, weizenfrei, optional maisfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für 12 Stück

Für den Teig:
200 Butter (ggf. laktosefrei), kalt
100g Zucker
1 Ei (Gr. M)
160g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis ODER 185g helle glutenfreie Mehlmischung auf Reis/Kartoffelbasis. HIER gibt`s Infos zu Mehlmischungen.
1/2 gestrichener TL Xanthan
20g Kakaopulver, ungesüßt
1/2 TL Backpulver

Für die Füllung:
500g Quark 20% Fett (ggf. laktosefrei)
140g Zucker
1 P. Vanillezucker

80g Butter (ggf. laktosefrei), flüssig
200ml Sahne (ggf. laktosefrei)
3 Eier (Gr. M)
1 P. Vanillepuddingpulver

1. Ein Muffinblech mit Muffin-Förmchen bestücken. Hierzu eignen sich Tulpen-Backförmchen am besten, da sich die fertigen Muffins besser lösen lassen. HIER gibt`s z.B. Förmchen*. Alternativ die Mulden vom Muffinblech mit Butter oder Margarine auspinseln und gut mit glutenfreien Semmelbröseln ausstreuen. Tipp: Werden keine oder herkömmliche Muffin-Förmchen verwendet, so reicht die halbe Menge der Quarkfüllung aus!
2. Für den Teig alle trockenen Zutaten in eine Rührschüssel geben und mischen. Alle restlichen Zutaten für den Teig zugeben und einen glatten Teig herstellen. Nun 135g vom Teig abnehmen, in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Den restlichen Teig in 12 Stücke teilen. Jedes Teigstück zu einer Kugel formen, dann zwischen den Händen flach drücken, sodass jeder Teigfladen den Boden einer Muffinblech-Mulde ausfüllt und ringsum ein Rand von etwa 1 – 1,5 cm aufweist. Die Förmchen damit mit den Teiglingen bestücken und das bestückte Blech kühl stellen, bis die Füllung hergestellt ist.
4. Aus allen Zutaten für die Füllung eine geschmeidige Masse mit dem Handrührgerät oder Schneebesen herstellen. Diese gleichmäßig auf die Förmchen aufteilen.
5. Aus dem restlichen Teigstück kleine Stücke abzupfen und auf die Quarkmasse verteilen.
6. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) 30 – 35 Minuten backen.
7. Den fertigen Muffins aus dem Ofen nehmen und vollständig in der Form auskühlen lassen, erst dann aus dem Muffinblech nehmen.

Milchfrei – Tipp: Für den Teig 175g vegane Margarine anstatt Butter verwenden. Für den Belag 450g Quarkersatz auf Sojabasis

anstatt Quark einsetzen, Butter durch vegane Margarine tauschen und Mandel Cuisine anstatt Sahne verwenden. Milcheiweißfreie Ersatzprodukte sind im gut sortierten Reformhaus oder Bioladen erhältlich.




rezepte-glutenfrei.de