

Käsekuchen-Muffins



Zutaten

Eier	3
Zucker	70 g
Salz	1 Prise
Mager-Quark	250 g
Zitronenschale gerieben	2 TL
Zitronensaft	1 EL
Vanille-Puddingpulver	30 g
Mehl	20 g
Vanillezucker	1 Pk.
Puderzucker	2 EL

Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Eigelb und Zucker schaumig schlagen und den Quark, die Zitronenschale und den Saft, sowie das Puddingpulver, Mehl und Vanillezucker kurz unterrühren. Danach den Eischnee unterheben. Auf ein Muffin-Backblech Papierförmchen bereitstellen und die Masse einfüllen. Muffins im vorgeheiztem Backofen bei 180°(Umluft 168°, Gas Stufe 2-3) auf der mittigen Schienen(2.Schiene von unten)ca.20-25Min.backen. Muffins auskühlen lassen und anschließend mit Puderzucker bestäuben.

Aperol Spritz Cupcakes

Mit ihrer zarten, luftigen, mit Zitrusfrüchten gesprenkelten Krume sind diese Aperol Spritz Cupcakes eine Anspielung auf den Cocktail, den sie zelebrieren, und auf die Hochzeit, die ihre Entstehung ausgelöst hat.



ZUTATEN



12 Muffins



180 g	weiche Butter
150 g	Zucker
1 Prise	Salz
3	Ei (Gr. M)
200 g	Mehl (Type 405)
2 TL	Backpulver



Im Backofen ca. 25 Minuten backen. Eventuell mit einem Holzstäbchen testen, ob in der Muffinmitte noch Teig am Hölzchen hängen bleibt. Auskühlen lassen.

Im Backofen ca. 25 Minuten backen. Eventuell mit einem Holzstäbchen testen, ob in der Muffinmitte noch Teig am Hölzchen hängen bleibt. Auskühlen lassen.