Zupfkuchen-Muffins mit Zimtquark

Einkaufsliste:

12 Muffins:

Teig:
250 g Mehl
60 g Backkakao
120 g brauner Zucker
1 EL Zimt oder Lebkuchengewürz
1 EL Vanillezucker
1 Msp. Salz
150 g Butter
70 g Zartbitterschokolade

Quarkfüllung:
350 g Speisequark 20 % Fettgehalt
150 g Mascarpone
15 g Speisestärke
1 EL Zimt
1 EL Vanillezucker
120 g Zucker
2 Eier

Außerdem:
100 g TK Kirschen

So wird's gemacht:

Zunächst den Teig vorbereiten. Schokolade schmelzen. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut verkneten. Der Teig soll streuselähnlich sein, ggf. einen Esslöffel Wasser hinzugeben. Gut durchkneten und ¾ der Masse, je Mulde ca. 1 ½ Esslöffel Teig, in die Muffinform geben. Gut am Boden und Rand verteilen und andrücken. Kaltstellen

Backofen auf 170 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für die Quarkfüllung Quark und Mascarpone verrühren. Speisestärke, Zimt, Vanillezucker und Zucker hinzugeben und gut verrühren. Zum Schluss die Eier verquirlen und unterheben. Die Masse in die Muffinmulden geben. Wer möchte kann nun die Kirschen auf die Quarkmasse geben.

Zum Schluss den restlichen Teig ausrollen, Sterne o.ä. ausstechen und auf den Muffins verteilen, leicht andrücken und in den Ofen schieben. Die Muffins 30 bis 35 Minuten backen, nach der Hälfte der Backzeit den Backofen auf 150 °C herunterstellen.

https://knusperstuebchen.net