



Rote-Bete-Muffins

Für 12 Stück

80 g Rote Bete
Küchenpapier

gegart, in kleine Würfel schneiden. Mit gut abtrocknen.

Muffinblech

mit Papierbackförmchen auskleiden.

150 g Magerquark
4 EL Öl
100 ml Crème fraîche
1 Ei
1 Prise Salz
1 Prise Zucker
2 TL Backpulver
250 g Mehl

mit
und
sowie
mit dem Handrührgerät vermischen.
und
unterrühren. Dann
mit
mischen und auf die Quarkmasse sieben und kurz unterarbeiten.

Sofort die Rote Bete Würfel unterrühren. Den Teig mit einem Löffel in die Förmchen geben und auf der 2. Schiene des auf 200 Grad vorgeheizten Backofens 15–20 Minuten backen. Dann herausnehmen, auskühlen lassen und lauwarm servieren!

