Maracuja-Mandel-Muffins

Zutaten für 12 Stück:

Masse:
150 g Frischkäse
2 Päckchen Vanillinzucker
280 g Mehl
abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
100 g gehackte Mandeln
2 Teelöffel Backpulver
1/2 Teelöffel Natron
1 Ei
120 g Zucker
80 ml Pflanzenöl oder 125 g weiche Butter
200 g Zitronen- oder Naturjogurt
ca. 80 ml Maracuja- oder Orangensaft
4 Esslöffel Maracujamarmelade (oder andere Sorten)

Außerdem:
Butter für die Form
oder Papierförmchen

Zubereitung:
12 Muffinsförmchen leicht einfetten oder mit Papierförmchen auslegen. Backofen auf 180°C vorheizen.
Für die Füllung den Frischkäse mit dem Vanillezucker zu einer glatten Creme verrühren.
Das Mehl in einer anderen Schüssel mit der abgeriebenen Zitronenschale, 60 Gramm Mandeln, dem Backpulver und dem Natron sorgfältig vermischen.
In einer weiteren Schüssel das Ei leicht verquirlen. Dann

Zucker, Öl oder Butter, Joghurt und Saft hinzufügen und gut verrühren. Zuletzt die Mehlmischung dazugeben und vorsichtig unterheben. Nur so lange rühren, bis die trockenen Zutaten feucht sind.
Den Teig zur Hälfte in die Blechvertiefungen füllen. Je einen Teelöffel der Frischkäsemasse und der Maracujamarmelade darauf geben und mit dem restlichen Teig auffüllen. Mit den restlichen gehackten Mandeln bestreuen und 20 bis 25 Minuten backen.
Die Muffins 5 bis 10 Minuten im Backblech ruhen lassen, dann aus den Förmchen nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen oder sofort servieren.

© lecker-backen.de