OSTERMUFFINS MIT TOPFEN UND PFIRSICH

4.4 bei 55 Bewertungen

1 h 50 min | Mürbteig | Heißluft | 170 Grad | 25 min

Zubereitung

1. Für den Mürbteig (>Mürbteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/muerbteig/)) zuerst das Mehl in eine Schüssel geben, dann die in Stücke geschnittene Butter, den Zucker und das Ei dazugeben. Mit Hilfe eines Flachrührers oder Knethakens die Zutaten zu einem festen Mürbteig verarbeiten. Den Teig etwa eine Stunde im Kühlschrank rasten lassen.
2. In der Zwischenzeit für die Fülle Topfen, Dotter, Zucker und Zitronensaft miteinander vermischen.
3. Den Mürbeteig ausrollen, Kreise ausstechen (etwas größer als 1 Muffinform) und die Mulden damit auskleiden. Danach die Fülle einfüllen und am Ende noch je eine Pfirsichhälfte darauflegen.
4. Die Muffins jetzt im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad für ca. 25-30 Minuten backen.
5. Danach in den Formen auskühlen lassen und dann vorsichtig herauslösen.

Zutaten

FÜR 12 MUFFINS

TEIG

300 g	Weizenmehl 700
200 g	Butter
80 g	Zucker
1	Ei

FÜLLE

500 g	Topfen
2	Dotter
80 g	Zucker
1	Zitrone (Saft)
12	Pfirsichhälften