

Quark-Blaubeer-Muffin

Zutaten:

750 gr. Quark
100 gr. Zucker
250 gr. Weizenmehl
100ml Sonnenblumenöl
1 Ei
Prise Salz
1 Glas Blaubeeren

Zubereitung:

Quark, Ei und Öl in eine Schüssel geben und verrühren.
Mehl, Zucker und eine Prise Salz in einer weiteren Schüssel vermischen.
Die trockenen Zutaten unter die feuchten Zutaten mischen.
Die Blaubeeren in ein Sieb geben und abtropfen lassen.
Die Muffinförmchen halb mit dem Teig füllen, dabei jeweils in der Mitte eine kleine Kuhle formen. In diese Kuhle einen Teelöffel Blaubeeren füllen. Nun noch einen weiteren Löffel Teig darauf geben.
Für ca. 20 min. im vorgeheizten Backofen bei 175° C backen.