

## Klein und rund statt groß und eckig: Mohn-Streusel-Muffins

VORBEREITEN

45  
Min.

ZUBEREITEN

60  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 12 Muffins

#### Für den Mürbeteig

150 g Mehl  
100 g Butter  
50 g Zucker  
1 Ei

#### Für die Mohnfüllung

125 ml Milch  
125 g Mohn (gemahlen)  
50 g Zucker  
50 g Butter  
1 Ei  
1 Prise(n) Zimt  
1 Spritzer Zitronensaft  
250 g Magerquark

#### Besonderes Zubehör

Muffinform (für 12 Muffins)

Du magst Mohnkuchen vom Blech? Dann wirst du die handliche Miniversion des Klassikers lieben! Kleine Küchlein mit zartem Mürbeteigboden, leckerer Mohn-Quark-Füllung und herrlich knusprigen Streuseln. So niedlich, so köstlich: Die muss man einfach zum Fressen

gern haben!

- 1 -

Für den Mürbeteig Mehl mit Zucker und Butter vermengen, bis Krümel entstehen. Ei einarbeiten und zu einem Teig verkneten. In Folie wickeln und mindestens 30 Minuten kaltstellen.

- 2 -

Für die Mohnfüllung Milch aufkochen, Mohn unterrühren und quellen und auskühlen lassen. Ei trennen. Eigelb, Butter, Zucker, Zitronensaft, Zimt und Magerquark unter die Mohnmasse rühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben.

- 3 -

Ofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Muffinblech einfetten.

- 4 -

Mürbeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 0,5 - 1 cm dick ausrollen. Mit einem Glas 12 Teigkreise ausstechen.

- 5 -

Böden der Muffinform mit den Teigkreisen auskleiden. Restlichen Teig zwischen den Händen zu Streuseln verreiben.

- 6 -

Mohnmasse auf den Böden verteilen und mit Streuseln bedecken. Im heißen Ofen 50 - 60 Minuten backen.

Du hast Lust auf einen großen Mohnkuchen, aber wenig Zeit? Dann probier doch auch mal diesen easy-peasy Mohnkuchen mit lauwarmer Schokosauce.

## Klein und rund statt groß und eckig: Mohn-Streusel-Muffins