

Nah&Frisch

Professional

Tortenecken Muffins

Kuchen & Gebäck

Fingerfood

Frühling

Geburtstag

Jause



ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und Muffin Bleche mit Papierförmchen auslegen. Butter mit Zucker schaumig schlagen, dann Ei und Frischkäse unterrühren. Mehl mit Backpulver und Natron mischen, die Torteneckenstückchen unterheben und dann abwechselnd mit der Milch unter die Butter Zucker Masse rühren. Den Teig auf die Papierförmchen aufteilen und mit Mandelblättchen bestreuen. Bei 180 °C ca. 25 Minuten backen.

ZUTATEN

125 g Butter

125 g Zucker

1 Ei

50 g Frischkäse

250 g Mehl

1/2 Pkg. Backpulver

1/2 TL Natron

250 ml Milch

200 g Auer Tortenecken,
grob

gehackt

Mandelblättchen