Blaubeer-Quark-Muffins



Zutaten:

1 Glas Blaubeeren
200 g Magerquark *(keine Milch, keinen Joghurt)*
1 Ei
80 ml Pflanzencreme
100 g Zucker
1 TL Vanillezucker
1 Prise Salz
220 g Weizenmehl Type 405
30 g Stärkemehl
1/2 TL Natron
1 1/2 TL Backpulver
125 g Puderzucker für den Guss

Zubereitung:

Die Blaubeeren abschütten, den Saft auffangen. Den "feuchten" Anteil ohne die Beeren mischen. Den "trockenen" Teil dazugeben; erst kurz bevor der Teig homogen vermischt ist, werden die empfindlichen Beeren vorsichtig eingerührt. Ca. 25 Minuten bei 180° Celsius backen.

Tipp: Den Guss (Puderzucker und 2-3 EL Blaubeersaft) auf die noch warmen Muffins streichen.