

Käsekuchen-Muffins aus dem Airfryer

Zu Gast: Jenny Böhme

Käsekuchen-Muffins aus der Heißluftfritteuse? Jenny Böhme von Familienkost.de sagt: „Ihr werdet überrascht sein, wie gut das funktioniert!“

Vorbereitung 15 Min. · Kochzeit 20 Min. · Gesamtzeit 35 Min. · 6 Portionen

Zutaten

300 g Quark
30 g geschmolzene Butter
40 g Zucker
1 Pk. Vanillezucker
1 Ei
25 g Vanillepuddingpulver
1 kleine Dose Mandarinen

Zubereitung

1. Verrühre den Quark mit der Butter, dem Zucker, dem Vanillezucker, dem Ei und dem Vanillepuddingpulver.
 2. Verteile die Quarkcreme in 6 Silikon-Muffinförmchen. Lege auf jede Form 2 Stück Mandarine.
 3. Stelle die Muffinförmchen in den Korb des Airfryers.
 4. Backe die Käsekuchen-Muffins für 20 Minuten bei 150 Grad.
-