

... > Zubereitungsarten > Backen

# Zupfkuchen Muffins



Druck



Teilen



Speichern

mit Quark

 4.65 (853 Bewertungen)

 408 Kommentare

 20 Min.

 simpel

 18.07.2012

 275 kcal

---

## Weitere Rezepte - genauso gut!

---

### Zutaten

12   Portionen

100 g Butter

100 g Zucker

3 EL Kakaopulver

150 g Mehl

2 TL Backpulver

2 Ei(er)

100 g Zucker

100 g Butter, zerlassene

200 g Magerquark

½ Pck. Vanillepuddingpulver

---

### Nährwerte pro Portion

kcal	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.
275	5,39 g	15,45 g	28,50 g

---

## Zubereitung

⌚ Arbeitszeit ca. 20 Minuten ⌚ Koch-/Backzeit ca. 25 Minuten ⌚ Gesamtzeit ca. 45 Minuten

Den Backofen auf 175 °C (Umluft 150 °C) vorheizen. Ein Muffinblech mit Papierförmchen auslegen.

Aus den ersten 5 Zutaten einen Mürbeteig kneten. 2/3 des Teiges gleichmäßig auf die Förmchen verteilen und am Boden festdrücken. Den restlichen Teig beiseitestellen.

Die Eier schaumig schlagen, Zucker und zerlassene Butter dazugeben. Dann den Magerquark und das Vanillepuddingpulver unterrühren, bis eine glatte Masse entsteht. Die Quarkmasse auf die Förmchen verteilen. Den restlichen Mürbeteig in Stücke zupfen und auf der Quarkmasse verteilen.

Etwa 20 - 25 Minuten backen, danach erkalten lassen.

## Rezept von

Anna156

---

## **Tipps & Trends**

---

---

## **Video Empfehlungen**

---

---

## Markenrezepte bei Chefkoch

---

### Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

---

14.07.2021 16:11

achristleid

Sehr sehr lecker, habe 50g Zucker jeweils genommen statt 100g und werde beim nächsten Mal noch weniger nehmen, war mir doch immer noch zu süß.  
Aber super Rezept

[Antworten](#)

---

02.07.2021 12:53

Super lecker! Ich habe 250g Quark genommen, etwas weniger Zucker und nur 70g Butter in die Quarkmasse. Die Muffins fallen kaum zusammen. Gibt es definitiv öfter!

Danke für das leckere Rezept :)

**Antworten**

---

30.05.2021 11:39

amisch62

Super lecker 5 Stern

**Antworten**

---

29.05.2021 15:52

SaRiKö

Heute ausprobiert und sehr lecker geworden, hab nur Zuckermenge jeweils halbiert ☺

**Antworten**

---

16.05.2021 18:42

ChristinaE15190

Super lecker und soft. Sehr einfach zu machen und wunderbar am Vortag vorzubereiten.

**Antworten**

---

---

15.10.2012 11:37

Spanisheye

hmmm die Muffins waren ein Traum. Leider hatte ich die Muffin einen Tick zu lang drin, das sie sich geöffnet haben und später zerfallen sind. Aber geschmeckt haben sie fantastisch. Das nächste Mal achte ich sehr genau auf die Zeit ...

Wichtig bei den Muffins ist, abwarten! :-) Sie werden noch viel besser wenn sie komplett abgekühlt sind. Schmecken super auch zu einem Kaffee

Tolles Rezept! Vielen Dank

**Antworten**

---

23.09.2012 12:29

### **Gelöschter Nutzer**

Die Muffins schmecken hervorragend. Vom Mürbteig war auch bei mir noch etwas übrig, aber nun weiss ich es beim nächsten Mal und kann dem Boden etwas mehr Teig geben. Es ging schnell und war lecker.

5 Sterne - vielen Dank

**Antworten**

---

20.09.2012 16:37

### **Birgit1980**

Hallo!

bei den neuen Rezeptbildern bin ich auf dein Rezept gestoßen und musste diese gleich nachbacken!

Die Muffins sind super lecker geworden, ich habe den restlichen Teig zwar nicht gezupft, sondern mit Sternen ausgestochen, ich finde sie so besonders hübsch!

Anfangs war ich wegen der 200g Quark etwas skeptisch, ob die Masse ausreicht, so hab ich meinen 250g Becher komplett verwendet, aber es reicht super!

Vielen Dank für das tolle Rezept!

Ig birgit

**Antworten**

---

17.09.2012 13:13

### **Lucita**

Ich bin total begeistert von deinem Rezept! Das sind die besten Muffins, die ich je gebacken hab :) Ich hatte irgendwie zu viel Zupfteig. Aber ich hab einfach ein paar gezupfte Stücke in die Quarkmasse "geschubst", so dass die nicht nur oben auf liegen. War fantastisch :D

Vielen lieben Dank, dafür gebe ich gerne fünf Sterne :)

**Antworten**

---

24.07.2012 23:12

[isola\\_bella](#)

Hallochen,

die Muffins sind super, mache die auch immer so. Freut mich, dass jemand sie hier teilt! Da werd ich direkt mal ein Bild zu beisteuern :)

Funktionieren übrigens auch mit Halbfettmargarine und etwas weniger Zucker in der Quarkmasse, durch Erstgenanntes wird nur der Mürbeteig etwas weicher.

Liebe Grüße,  
Isabel

[Antworten](#)

---

### Folge uns



---

### Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

### Quicklinks

[Was kuche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

## **Newsletter**

[Zum Newsletter anmelden](#)

## **Wir sind für Dich da**

[FAQ](#)

## **Live Rezeptsuchen**

backschinken rezepte, erdbeermarmelade rezepte, hackfleischpfanne rezepte, himbeertiramisu rezepte, käsetacos rezepte, philadelphiatorte ohne gelatine rezepte, porree rezepte, rabarbrkuchen rezepte, salbeibutter rezepte, zionenkuchen rezepte

---