

Zutaten

- 4 Ei(er)
- 250 g Speisequark, 40% Fett i.Tr.
- 25 g Butter
- 50 g Birkenzucker
- 100 g Mandeln, gemahlen
- 2 TL Backpulver
- 5 g Buttervanillearoma
- 1 EL Kakaopulver

Zubereitung

- 1. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze (150°C Umluft) vorheizen.
- 2. Eier mit Speisequark, weiche Butter und Birkenzucker mit dem Handrührgerät verquirlen.
- 3. Mandeln mit Backpulver mischen und unter die Quarkmasse rühren. Buttervanillearoma zugeben.
- 4. Die Masse teilen und ungefähr die Hälfte mit Kakaopulver verrühren. Den hellen Teig in eine gefettete Muffinform oder in eine Silikonmuffinform füllen. Die Kakaomasse darauf verteilen und mit einer Gabel etwas unterziehen und marmorieren.
- 5. Im Backofen 25 Min. backen.

Nährwert-Anzeige

39 Minuten

10 Stück

Kohlenhydrate 7 g
Energie 159 kcal

Energie 159 k Fett 12 g

Protein 7 g