



Landliebe Schichtkäse-Muffins

(12 Stück)

Zutaten:

80g weiche Landliebe Butter
150g Zucker
2 Eier
1 Packung (500g) Landliebe Schichtkäse
1 Päckchen Vanillepuddingpulver
2 EL Grieß
2 Äpfel
50g gehackte Walnüsse
1 EL Vanillezucker

Zubereitung:

Butter, Zucker, Eier, 350g Schichtkäse, Vanillepuddingpulver und Grieß verrühren. Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und die Äpfel in kleine Würfel schneiden. Walnüsse und Äpfel unter den Teig mischen, in eine mit Papierförmchen ausgelegte Muffinform (12 Mulden) füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C (Gas: Stufe 3, Umluft 160°C) ca. 25–30 Minuten goldbraun backen. Muffins auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Restlichen Schichtkäse mit Vanillezucker verrühren und als Tupfen auf die Muffins geben. Nach Wunsch mit gehackten Walnüssen garniert servieren.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

Backzeit: ca. 25–30 Minuten

Landliebe wünscht einen guten Appetit!

