

RÜEBLI- MUFFINS MIT FRISCHKÄSETOPPING



150 g	Mandeln, ganz
150 g	Rüebli in groben Stücken
150 g	Zucker
1	Zitronenschale (nur gelbe Schale)
2	Eier
40 g	Mehl
½ P.	Backpulver
1	Prise Salz

Topping:

25 g	Zucker
40 g	weisse Schokolade in Stücken
25 g	Butter, weich
150 g	Frischkäse
15 g	Orangensaft

1. Backofen auf 180° C vorheizen. Muffinblech mit Papierchen bereit stellen.
2. Mandeln in den  geben, 15 sek. / Stufe 10 fein mahlen und umfüllen.
3. Zucker und abgeschälte Zitronenschale in den  geben und 20 sek. / Stufe 10 zu Zitronenzucker verarbeiten.
4. Rüebli in groben Stücken dazugeben, 3 Sek. / Stufe 5.
5. Mandeln, Eier, Mehl, Backpulver und eine Prise Salz begeben und 10 sek. / Stufe 5 verrühren.
6. Masse in die Förmchen einfüllen und 15-20min. bei 180° C backen.

Topping:

7. Zucken in den  gegen und 10 sek. / Stufe 10 pulverisieren und umfüllen.
8. Weisse Schokolade in den  geben und 8 sek. / Stufe 8 zerkleinern.
9. Butter zugeben und 1 min. / 50° / Stufe 3 schmelzen.
10. Frischkäse, Orangensaft und Puderzucker zugeben und 30 sek. / Stufe 3 vermischen. In Spritzsack füllen und Muffins verzieren.

