



## SCHOKOKÜCHLEIN MIT HIMBEERQUARKHERZ

Portion: 16 Stück

### ZUTATEN:

#### *Für den Rührteig:*

- 4 Eier (M)
- 200 g Zucker
- 200 g Sonnenblumenöl
- 320 g Weizenmehl Typ 405
- 30 g ungesüßtes Kakaopulver
- 1 Prise Salz
- 1 EL Backpulver
- 100 ml Milch

#### *Für die Quarkmasse:*

- 250 g Magerquark
- 1 EL Stärke
- 15 g Puderzucker
- 1/2 verquirltes Ei (M)
- 1/2 EL Vanillezucker
- 1 EL Himbeerpulver

### ZUBEREITUNG:

1. Den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. 16 Herz- oder Muffinförmchen auf ein Backblech stellen. Für mehr Stabilität 2 Förmchen ineinander stellen.

2. Eier und Zucker 5 Minuten auf höchster Stufe mit dem Flachrührer der Küchenmaschine schaumig schlagen. Währenddessen schon die Quarkmasse zubereiten: Dazu den Quark kurz cremig rühren, dann Stärke & Puderzucker darüber sieben, gut verrühren, dann Ei, Vanillezucker und Himbeerpulver dazu rühren.

3. Die Küchenmaschine auf niedrige Stufe stellen und langsam das Öl in den Teig fließen lassen. Mehl, Kakaopulver, Backpulver & Salz in einer Schüssel mischen und abwechselnd mit der Milch zum Teig geben, bis alle Klümpchen gelöst sind.

4. Dann den Teig auf Herzförmchen oder Muffinförmchen aufteilen. Die Förmchen sollten maximal zu 2/3 gefüllt sein. Die Oberfläche glatt streichen. Die Quarkmasse in einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle füllen und damit Herzen auf die Oberfläche des Schokoteiges auftragen. Im vorgeheizten Backofen 25-30 Minuten backen. Dann aus dem Ofen holen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Mit oder ohne Puderzucker bestäubt servieren.

