

# Kaffee Muffins



## Zutaten

Für die Streusel:

50g Mandelmehl

25g brauner Zucker

25g Butter

60g Mandelblättchen

*Für die Creme*

250g Frischkäse

1 Ei

35g Zucker

*Für den Muffinteig*

150g Mehl

70g Zucker

7g Backpulver

1 El Instantkaffee

1 Prise Salz

125g Sterzinger Naturjoghurt

2 El Milch

1 Ei

50g Butter

Vanillezucker

## Zubereitung

Für die Streusel das Mandelmehl zusammen mit dem Zucker und der Butter gut zwischen den Fingern zerreiben und in den Kühlschrank stellen. Für die Creme die Zutaten mit einem Löffel gut verrühren und ebenso kühlstellen. Den Backofen auf 180 Grad aufheizen. Butter schmelzen lassen und zur Seite stellen. Mehl sieben dann alle anderen trockene Zutaten beimischen. Jetzt alle Zutaten ganz einfach mit einer Gabel gut verrühren bis der Teig homogen ist. Papierförmchen zur Hälfte mit Teig füllen. Darüber gibt man ein Schicht Frischkäse-Füllung, dann bestreut man das Ganze mit Mandelstreusel und Mandelblättchen. Für ca. 30 Minuten backen.



Sterzinger  
**YOGURT**  
Vipiteno

