

# Mini-Zupfkuchen zum Valentinstag

Rezept von Nicoles Zuckerwerk

## Zutaten:

Für den Schoko-Mürbeteig:

- 250g Mehl
- 1 gestrichenen TL Backpulver
- 100g Zucker
- 1 TL [Vanille Extrakt](#) o. 1 P. Vanillezucker
- 1 Ei (M)
- 150 weiche Butter

Für die Quarkmasse:

- 200g Magerquark
- 150g Schmand
- 60ml Sahne
- 40ml Öl
- 150g Zucker
- 2 Eier (M)
- 150g Zucker

Außerdem:

- 1 kleine Dose Mandarinen



## Zubereitung:

Für den Mürbeteig alle Zutaten in eine Schüssel geben und glatt verkneten. Anschließend den Teig einpacken und 60 Minuten in den Kühlschrank geben.

Ein 12er Muffinblech (oder ø 26cm Springform) gut einfetten. Nach der Kühlzeit den Teig kurz weich kneten und für die Muffinmulden jeweils zwölf 40-42g schwere Portionen vom Teig abwiegen. Je eine Portion in eine Muffinmulde drücken, sodaß der Boden als auch der Rand damit bedeckt sind.

Den übrigen Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und mit einem kleinen Herzausstecher Herzen ausstechen. Das Muffinblech und auch die ausgestochenen Herzen 20 Minuten kaltstellen.

Den Ofen auf 180° O/U Hitze vorheizen. Die Mandarinen in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen.

Für die Creme werden alle Zutaten in einer Rührschüssel glatt und klümpchenfrei verrührt. Die kalten, mit Teig ausgekleideten Muffinmulden zu 3/4 mit der Creme befüllen. Die abgetropften Mandarinen vorsichtig auf der Creme verteilen und die kalten ausgestochenen Herzen darauflegen. Gebacken werden die Muffins ca. 25 bis 28 Minuten. Viel Spaß beim Nachbacken!