

Brombeer - Frischkäse - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

		Fett oder Papierförmchen für die Backform
200	Gramm	Brombeeren (frisch Aus dem Glas oder TK)
200	Gramm	Mehl
50	Gramm	Speisestärke
2	Teel.	Backpulver
1	Prise	Salz
1		Ei
90	Gramm	Weiche Butter oder Margarine
100	Gramm	Rohrzucker
1	Pack.	Vanillezucker
5-6	Essl.	Süße Sahne
200	Gramm	Doppelrahmfrischkäse
		Für den Guss:
125	Gramm	Puderzucker
2-3	Essl.	Brombeer- oder Zitronensaft

Anleitung:

Ofen auf 200 C vorheizen. Die Muffinförmchen einfetten oder Papierförmchen in die Vertiefungen setzen. Frische Brombeeren verlesen, Brombeeren aus dem Glas oder TK-Brombeeren gut abtropfen lassen. Mehl, Speisestärke, Backpulver und Salz in eine Schüssel sieben, die Brombeeren mit einem Spatel darunter heben. Das Ei mit Fett, Zucker und Vanillezucker verquirlen. Sahne mit Frischkäse verrühren und zu der Eiermasse geben. Alles zu einem glatten Teig rühren. Die Mehlmischung unterheben. Den Teig in die Förmchen füllen und etwa 20 bis 25 Minuten backen. Muffins einige Minuten auskühlen lassen und aus der Form nehmen. Für den Guss Puderzucker mit Brombeer- oder Zitronensaft glatt rühren und auf die Muffins streichen.