

Himbeer - Buttermilch - Muffeins

Zutaten für: 12 Stück

1		Ei (Größe M)
150	Gramm	Zucker
1	Tüte	Vanillinzucker
1	Prise	Salz
75	ml	Öl
300	ml	Buttermilch
300	Gramm	Mehl
2	geh. TL	Backpulver
1/2	Teel.	Natron
150	Gramm	Himbeeren
		Evtl. Puderzucker zum Bestäuben
12		Papierförmchen oder Fett und Paniermehl für das Muffein-Blech

Anleitung:

1. Ei, Zucker, Vanillinzucker und Salz verrühren, Öl und Buttermilch unter Rühren zufügen. 275 g Mehl, Backpulver und Natron mischen, zur Buttermilch- Masse geben und kurz unterrühren, Himbeeren im restlichen Mehl wenden und unter den Teig heben.

2. Muffeinblech mit 12 Mulden mit Papierförmchen auslegen oder gut fetten und mit Paniermehl austreuen. Teig einfüllen und im vorgeheizten Backofen (E- Herd: 200_/Umluft: 175_C) 20- 25 Minuten backen. Die Muffeins im Blech 5- 10 Minuten ruhen lassen, dann aus den Vertiefungen nehmen und auskühlen lassen. Nach Belieben mit Puderzucker bestäubt servieren.

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten.

Pro Stück ca. 220 kcal/920 kJ.

Toll für Überraschungs-Gäste So gibt's einen Muffein- Vorrat:
Bereiten Sie die doppelte Teigmenge zu, und frieren Sie den Teig im Muffein-Blech ein, Gefroren im vorgeheizten Backofen (E- Herd: 200_C/Umluftluft: 175_) 30 Min. backen.