

Himbeer - Muffins 1 - 4

Zutaten für: 1 Rezept

260	Gramm	Mehl
3	Teel.	Backpulver
2		Eier
180	Gramm	Brauner Zucker
150	Gramm	Weiche Butter
1	Pack.	Vanillinzucker
300	Gramm	Himbeer-Joghurt
200	Gramm	Himbeeren

Anleitung:

Backofen auf 180 °C vorheizen und Blech einfetten. Eier, Zucker, Butter, Vanillinzucker und Joghurt gut verrühren. Mehl und Backpulver dazugeben und unterrühren. Zuletzt die Himbeeren vorsichtig unter den Teig heben. Teig in die Förmchen füllen und ca. 20 - 25 Minuten goldgelb backen.

Variante 2

Zutaten: 320 g Mehl 2 Teelöffel Backpulver 2 Teelöffel Zucker 1 Prise Salz 240 ml Milch 120 g Butter 1 Ei 250 g Himbeeren

Zubereitung: Backofen auf 180 °C vorheizen und Muffinblech gut einfetten. Mehl, Backpulver, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. In einer zweiten Schüssel Milch, Butter und Ei verquirlen. Mehlgemisch hinzufügen und alles glattrühren. Zuletzt vorsichtig die Himbeeren unterheben. Teig in die Förmchen füllen und ca. 25 - 30 Minuten backen.

Variante 3

Zutaten: 150 g Butter 120 g Zucker 1 Prise Salz 2 Eier (Gewichtsklasse M) 1 gestrichener TL Backpulver 175 g Mehl 100 g TK-Himbeeren

Zubereitung: Butter, Zucker und Salz schaumig rühren. Eier nacheinander zugeben und unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und unter die Eimasse ziehen. Himbeeren noch tiefgekühlt zugeben. Im vorgeheizten Rohr bei 175 Grad ca. 35-40 Min. backen.

Variante 4

Zutaten: 200 g Himbeeren 1 Ei 125 g weiche Butter oder Margarine 120 g Zucker 1 Pck. Vanillezucker 100 ml Milch 150 g Crème Fraîche 250 g Mehl 2 TL Backpulver 1 Prise Salz 3 EL Himbeemarmelade 1-2 EL Wasser

Zubereitung:

1. Ofen auf 200 °C vorheizen. Die Muffinförmchen einfetten oder Papierförmchen in die Vertiefungen setzen.

2. Frische Himbeeren verlesen, Himbeeren aus dem Glas abtropfen lassen. TK-Himbeeren unaufgetaut verwenden.

3. Das Ei mit Fett, Zucker und Vanillezucker verquirlen. Milch und Crème Fraîche dazugeben und zu einem glatten Teig rühren. Mehl, Backpulver und Salz darüber sieben und unterrühren und zum Schluss die Himbeeren vorsichtig mit einem Spatel unterheben.

Himbeer - Muffins 1 - 4

(Fortsetzung)

4. Den Teig in die Förmchen füllen und 20-25 Minuten backen. Etwas auskühlen lassen und aus der Form nehmen. Himbeermarmelade durch ein Sieb streichen, mit dem Wasser glattrühren und auf die Muffins streichen.