

Himbeer - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

100	Gramm	Weizenmehl	
100	Gramm	Dinkelvollkornmehl	
15	Gramm	Haferflocken	
2	Teel.	Backpulver	
1/2	Teel.	Natron	
200	Gramm	Himbeeren (gefroren oder frisch)	
2		Eier	
120	Gramm	Brauner Zucker	
100	Gramm	Flüssige Butter	
200	Gramm	Sahne	
50	ml	Milch	

Außerdem: eventuell Puderzucker zum Bestäuben

Anleitung:

Mehl, Dinkelmehl, Haferflocken, Backpulver und Natron in einer Schüssel gründlich mischen. Die Eier verrühren, und nacheinander Zucker, Butter, Sahne und Milch unterrühren. Alles gründlich vermengen und unter die Mehlmischung rühren. Dann 15 Minuten ruhen lassen. Die Muffinformen zu etwa 2/3 mit Teig füllen. Die Beeren darauf verteilen. Die Muffins im Backofen bei 180°C etwa 30 Minuten backen. Die Muffins aus dem Backofen nehmen und in der Form etwa 5 Minuten ruhen lassen. Dann herauslösen eventuell mit Puderzucker bestäuben, und am besten noch lauwarm servieren.