

Himbeer - Muffins

Kategorien: Muffin, Vollwertküche, Früchte

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.