

Himbeer - Rote - Grütze - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

380	Gramm	Mehl
3	Teel.	Backpulver
1/2	Teel.	Natron
180	Gramm	Butter
150	Gramm	Zucker
3		Eier
1	Prise	Salz
1	Pack.	Vanillinzucker
140	Gramm	Rote Grütze
130	Gramm	Quark
120	ml	Milch
250	Gramm	Himbeeren

Anleitung:

Backofen auf 180 °C vorheizen und Blech einfetten. Mehl, Backpulver und Natron in einer Schüssel vermischen. In einer zweiten Schüssel Butter, Zucker, Eier, Salz, Vanillinzucker, Grütze, Quark und Milch schaumig schlagen. Mehlgemisch dazugeben und unterrühren. Zuletzt vorsichtig die Himbeeren unterheben. Teig in die Förmchen füllen und ca. 20 - 25 Minuten goldgelb backen.