

Himbeer-Muffins

Zutaten:
(für 12 Muffins)

200g Tiefgekühlte Himbeeren
250g Mehl
160g Zucker
1 Ei

80g Butter
200g Crème fraîche
1 Packung Vanillezucker
½ Packung (2TL) Backpulver

So geht's:

Den Backofen auf 180°C (Umluft 160°C) aufwärmen.

Butter und Himbeeren auf Zimmertemperatur aufwärmen lassen. In dieser Zeit Mehl, Zucker, Vanillezucker und Backpulver in einer Schüssel vermischen. Sobald Butter weich (nicht flüssig!) ist, diese mit dem Ei und der Crème fraîche in einer zweiten Schüssel vermischen.



Die Mehl-Mischung zur Crème fraîche-Mischung hinzufügen und kurz mit dem Mixer verrühren, bis ein gleichmässiger Teig entsteht.

Tipp: Wenn du nicht die ganze Mehl-Mischung auf einmal hineintust, sondern sie in kleineren Etappen der Masse hinzufügst und danach immer umrührst, entstehen keine Klumpen und du kannst sie leichter mit dem Mixer verrühren.

Nun die Himbeeren dem Teig hinzufügen und leicht umrühren (nicht mit dem Mixer sonst gehen die Himbeeren kaputt). Wer will kann auch noch einige Schokostückchen hinzufügen, um einen Schoko-Himbeer-Geschmack zu erreichen.

Zum Schluss den Teig in die Muffinformen verteilen und in der mittleren Stufe für ca. 25 Minuten goldbraun backen lassen.
Nach dem Backen die Muffins noch vollständig abkühlen lassen.

En Guete 😊