

Himbeermuffins

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten für 16 Muffins

Für die Muffins

120 g Butter
200 g Zucker
2 Eier
200 ml Milch
1 Teelöffel Vanillearoma
300 g Mehl
1 Esslöffel Backpulver
1 Teelöffel Natron
1 Prise(n) Salz
1 Teelöffel Zitronensaft

Besonderes Zubehör

Muffinblech
optional: Papierförmchen

Manchmal muss es beim Backen einfach schnell gehen! Dann mache ich am liebsten Muffins, denn die müssen nicht lange backen und sind genauso fix verputzt. Diese **fluffig-fruchtigen Himbeermuffins** haben sich sogar den Top-Rang meiner Back-Favoriten ergattert. Den **klassischen Rührkuchenteig** mixe ich einfach mit **frischen Himbeeren** und nach 20 Minuten sind die saftigen Küchlein bereit zum Genießen!

- 1 -

Alle Zutaten ca. 1 Stunde vor dem Backen aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie Zimmertemperatur haben. Backofen auf 170 °C Umluft vorheizen. Muffinblech einfetten oder mit Papierförmchen auslegen.

- 2 -

Butter schmelzen und abkühlen lassen. Zucker mit Eiern schaumig schlagen, dabei Butter nach und nach unterrühren. Milch und Vanillearoma zugeben und ebenfalls unterrühren.

- 3 -

Mehl mit Backpulver, Natron und Salz vermengen. Zusammen mit Zitronensaft mit einem Holzlöffel solange unter die Buttermasse heben, bis gerade so ein Teig entsteht. Himbeeren vorsichtig unterheben.

- 4 -

Teig in die Mulden der Muffinform füllen und im heißen Ofen ca. 20 Minuten backen.