



## Schnelle Himbeermuffins



 **Arbeitszeit:** ca. 15 Min.

 **Koch- & Backzeit:** ca. 30 Min.

 **Portionen:** 12

 **Schwierigkeit:** Einfach

### Zutatenliste

#### Zutaten

- 50g Butter
- 5 EL Zucker
- 2 Pck. Vanillezucker
- 2 Eier
- 1 Prise Salz
- 200ml Milch
- 220g Weizenmehl Type 405 oder Dinkelmehl Type 405
- 2 TL Backpulver
- 1/2 TL Natron
- 200g frische Himbeeren
- Puderzucker zur Dekoration

### Zubereitung

Zuerst Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Dann die Eier, Salz und Milch untermischen.

Das Mehl mit dem Backpulver und Natron mischen und dann unterheben. Ein Muffinblech mit Papierförmchen auslegen. Einen kleinen Klecks Teig in die Förmchen geben. Die Himbeeren auf dem Teig verteilen. Wieder einen Klecks Teig auf die Himbeeren geben. Abwechselnd so mit Himbeeren und Teig weiter verfahren, bis die Förmchen gefüllt sind. Jedoch sollte bis ein Fingerbreit nach oben nicht gefüllt sein, so dass die Muffins beim Backen nicht auslaufen.

Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene bei 180 °C ca. 30 Minuten backen.

