



Frischkäse-Himbeer-Muffins



 Arbeitszeit: 15 Minuten

 Koch- & Backzeit: 25 Minuten

 12 Muffins

 Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Zutaten

- 325g Weizenmehl Type 405
- 250 Himbeeren (TK oder frisch)
- 230g Zucker
- 200g Frischkäse
- 100g Butter, weich
- 4 Eier
- 1 Vanilleschote
- 1 Pck Backpulver
- 1 Prise Salz

Zubereitung

Zuerst wird der Backofen auf 180° Ober-/Unterhitze vorgeheizt. Nun werden die Eier mit dem Zucker und dem Vanillemark schaumig gerührt. Anschließend wird der Frischkäse hinzugegeben. Die trockenen Zutaten (Mehl, Backpulver und Salz) werden miteinander vermengt und löffelweise in die Eiermasse unter ständigem Rühren hinzugegeben. Danach werden die Himbeeren (gefroren oder frisch) in den Teig untergehoben.

Zuletzt wird der Teig in ca. 12 Muffinformen portioniert und für ca. 25 Minuten gebacken.

Guten Appetit!

