# Brombeer-Muffins

Wunderbar fruchtige Brombeer-Muffins lassen sich mit diesem schönen Rezept ganz schnell backen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 40 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 280 g | Mehl |
| 180 g | Zucker |
| 2 TL | Backpulver |
| 0.5 TL | Natron |
| 1 Stk. | Ei |
| 120 ml | Öl |
| 250 ml | Buttermilch |
| 200 g | Brombeeren |
| 1 TL | Zimt |
| 1 Stk. | Muffinform |

## Zubereitung

1. Das ideale Gebäck zum Nachmittag sind **Brombeer-Muffins**. Zu Beginn den Ofen auf 160 Grad Heißluft vorheizen. Brombeeren verlesen, vorsichtig waschen und trocknen.

2. Ei mit Zucker schaumig schlagen. Nach und nach Buttermilch und Öl darunter rühren. In einer zweiten Schüssel Mehl mit Backpulver, Zimt und Natron versieben. Mehlmischung unter die Eiermasse heben und dabei vorsichtig vorgehen.

3. Papierformen in einem Muffinblech verteilen. Bevor der Teig auf die Formen verteilt wird, vorsichtig die Brombeeren unterrühren. Die Muffins backen ca. 20 Minuten. Vor dem Servieren überkühlen lassen.

## Tipp

Die Brombeer-Muffins mit Staubzucker bestreuen und genießen.