Himbeer-Muffins mit Buttermilch

Dieses schnelle Rezept für Himbeer-Muffins gelingt auch Kochanfängern ohne Probleme.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min

Zutaten

300 g	Himbeeren
280 g	Mehl
175 g	Zucker
2 TL	Backpulver
0.5 TL	Natron
1 Stk.	Ei
120 ml	Öl
250 ml	Buttermilch
1 Stk.	Muffinform

Zubereitung

1. Für die **Himbeer-Muffins mit Buttermilch** den Backofen auf 160°C vorheizen. Ei mit Zucker schaumig schlagen. Unter ständigem Rühren das Öl und die Buttermilch dazugeben. Backpulver, Natron und Zimt mit dem Mehl vermischen und unter die Eiermasse rühren.

2. Himbeeren waschen, putzen und unter den Teig mengen. Muffinblech mit Förmchen auslegen. Teig in die Förmchen füllen und auf der mittleren Schiene des Backofens ca. 20 Minuten backen. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen und servieren.

Tipp

Zu den Himbeer-Muffins schmeckt steif geschlagenes Schlagobers.