Himbeer Muffins mit Mandelmehl

Besonders fein werden die Himbeer-Muffins mit Mandelmehl und Vanillemark, außerdem ist das schöne Rezept für die Low-Carb-Küche geeignet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

70 g	Mandelmehl
250 g	Himbeeren
60 g	Butter
3 Stk.	Eier
1 Stk.	Vanilleschote
1 TL	Backpulver
0.5 TL	Stevia
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Für die **Himbeer-Muffins mit Mandelmehl** das Backrohr auf 170 Grad mit Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Muffinblech mit Papierförmchen auslegen. Himbeeren waschen und abtropfen lassen.

2. Die Butter in einen kleinen Topf geben und bei niedriger Temperatur zerlassen. Anschließend vom Herd nehmen und kurz abkühlen lassen. Eines der Eier trennen, das Eiklar zu Schnee schlagen. Dotter und restliche Eier in eine separate Schüssel geben und mit dem Schneebesen verquirlen. Die zerlassene Butter langsam unterziehen. Vanilleschote aufschneiden, Mark auskratzen und ebenfalls unterheben.

3. Mandelmehl mit Backpulver, Salz und Stevia versieben, dann unter die feuchten Zutaten heben. Schließlich den Eischnee vorsichtig unterheben. Zum Schluss die Himbeeren unter den Teig heben.

4. Den fertigen Teig etwa zwei Drittel hoch in die Muffinformen füllen, auf mittlerer Schiene etwa 20 Minuten backen (Stäbchentest).

Tipp

Die Himbeer-Muffins mit Mandelmehl vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen. Man kann den Süßstoff natürlich durch eine entsprechende Menge Zucker ersetzen.