Himbeer-Muffins

Ein Rezept mit Wow-Effekt! Die Himbeer-Muffins schmecken unwiderstehlich und sind dabei ganz einfach zu backen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 50 min

Zutaten

150 g	Himbeeren
3 Stk.	Eier
160 g	Staubzucker
250 ml	Milch
110 ml	Öl (mit feinem Buttergeschmack)
320 g	Mehl
1 TL	Backpulver
1 Stk.	Muffinform

Zubereitung

1. Für die **Himbeer-Muffins** den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Muffinsförmchen mit Pflanzenöl einfetten und mit etwas Mehl bestäuben.

2. Eier mit Zucker schaumig rühren, dann langsam die Milch dazu gießen und schließlich mit Pflanzenöl vermischen. Mehl in eine Schüssel sieben und Backpulver untermischen. Mit der Eier-Zucker-Masse vermengen. Zuletzt vorsichtig die Himbeeren untermischen.

3. Alles in die Muffinsförmchen füllen, dabei einen Rand von etwa 4 Millimeter frei lassen. Ca. 25 Minuten auf der mittleren Schiene des Backofens backen. Herausnehmen und 10 Minuten abkühlen lassen. Die Muffins vorsichtig aus der Form lösen und mit Staubzucker bestreut servieren.

Tipp

Zu Himbeer-Muffins frisch geschlagenes Schlagobers reichen.