Himbeer-Streusel-Muffins

Die beliebten Himbeer-Streusel-Muffins sind eine besondere Leckerei für Kinder. Das schnelle Dessert lässt Kinderherzen höher schlagen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

1 Stk.	Muffinform

Streusel

50 g	Mehl
50 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
50 g	Mandeln (geschält, gehackt)
50 g	Butter (weich)

für den Teig

100 g	Butter (weich)
100 g	Zucker
0.5 Stk.	Bio-Zitronen (Abrieb davon)
150 g	Joghurt
1 Stk.	Ei
1 Prise	Salz
200 g	Mehl
1 Packung	Backpulver
125 g	Himbeeren (frisch oder TK)

Zubereitung

1. Für die feinen **Himbeer-Streusel-Muffins** den Backofen auf 175 C° Ober-/Unterhitze

vorheizen, und eine 12er Muffin Form mit Papierförmchen belegen. Die frischen Himbeeren waschen und trocken tupfen. Sollten TK-Himbeeren verwendet werden, vorher auftauen lassen.

2. Danach die Streusel zubereiten, dafür das Mehl in eine Rührschüssel sieben, Zucker, Vanillezucker, gehackte Mandeln und die weiche Butter hinzugeben. Mit den Händen durchkneten und zerbröseln.

3. Butter in eine Schüssel geben und mit dem Handmixer cremig rühren. Zucker nach und nach einstreuen und verrühren bis eine gebundene Teigmasse entsteht. Ei, Zitronenschalen-Abrieb, Joghurt und Salz untermengen. Mehl mit Backpulver sieben und portionsweise hinzugeben. Zu einen Teig rühren und zum Abschluss die Himbeeren behutsam unterheben.

4. Den Muffin Teig in die vorbereitete Form füllen, und die Streusel darüber verteilen. Im vorgeheizten Backofen zirka 30 Minuten backen.

Tipp

Anstelle von Himbeeren kann man die Streusel-Muffins auch mit anderen Beeren wie Heidelbeeren, Johannisbeeren, Erdbeeren oder Cranbeeries backen.