

## **Himbeeren-Topfen Muffins**

Die Himbeeren-Topfen Muffins sind einfach und schnell gebacken. Ein tolles Rezept, das nicht nur Kinderherzen höher schlagen lässt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min



## Zutaten

150 g	<u>Himbeeren</u>
250 g	Mehl
150 g	<u>Topfen</u>
125 ml	Milch
100 g	<u>Butter</u>
60 g	Zucker
1 Stk.	<u>Ei</u>
1 Packung	Backpulver
1 Prise	Salz

## Zubereitung

1. Für die **Himbeeren-Topfen Muffins** den Backofen auf 175 °C vorheizen und die Muffin-Formen mit Papiertüten auslegen.



- 2. Das Mehl, Topfen, Milch, Butter, Zucker, Backpulver, Salz und Ei in eine Schüssel leeren und vermengen. Mit dem Handmixer zu einem geschmeidigen Teig rühren.
- 3. Die Himbeeren waschen und trocken tupfen. Nun die Himbeeren unter den Teig mischen.
- 4. Den Teig in die Muffin-Formen füllen und im Backofen zirka 30 Minuten backen.

## **Tipp**

Die Muffins noch zusätzlich mit Staubzucker bestäuben.