

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

## 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.