

# Topfen-Himbeeren-Muffins

Von den leckeren Topfen-Himbeer-Muffins kann man einfach nicht genug bekommen! Das Rezept ist nicht schwer und lässt sich gut variieren.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Gesamtzeit:** 50 min



Foto: Sonne79

## Zutaten

300 g	<a href="#">Himbeeren</a> (oder Beerenmischung)
Nach Belieben	Öl (zum Fetten der Formen)

## Für den Teig (Glas mit 200 ml Inhalt zum Abmessen benutzen)

1.5 Gläser	Mehl
1 Packung	Backpulver
0.5 Gläser	<a href="#">Zucker</a>
100 g	<a href="#">Butter</a> (weich)
3 Stk.	<a href="#">Eier</a>

## Für die Creme

150 g	<a href="#">Topfen</a>
2 Stk.	<a href="#">Eier</a>
4 EL	<a href="#">Zucker</a>
2 EL	Schmand
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>

## Zubereitung

1. Für die **Topfen-Himbeer-Muffins** zuerst die Beeren waschen, putzen und abtropfen lassen. Ein Muffinblech oder beliebige Förmchen mit Öl einpinseln. Das Backrohr auf 180 Grad

vorheizen. Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben und mischen.

2. Die weiche Butter in eine Rührschüssel geben, Zucker zufügen und schaumig schlagen. Die Eier einzeln unterrühren. Die Mehlmischung nach und nach unter den Teig heben. Den Teig auf die Formen verteilen (maximal zur Hälfte befüllen).
3. Für die Topfenmasse den Topfen mit Schmand, Zucker, Vanillezucker und Eiern in eine Schüssel geben und gründlich verrühren. Die Creme vorsichtig über den Teig in die Formen geben. und verstreichen. Jeweils mit einigen Beeren garnieren. Auf mittlerer Schiene rund 25 Minuten backen lassen.

## **Tipp**

Die Topfen-Himbeer-Muffins lassen sich auf verschiedene Arten zubereiten, wie auch auf den Fotos zu sehen ist. Anstelle von Himbeeren kann man Kirschen aus dem Glas verwenden, die Topfencreme kann mit Kakao oder flüssiger Schokolade verrührt werden etc.