

ZUTATEN

360g Mehl
1Pkg. Backpulver
1/2 TL Salz
1/2 TL Zimt
2 Eier
120g Zucker + 2 EL Zucker
230ml Buttermilch
90ml Sonnenblumenöl
1 Vanilleschote
120g weiße Schokolade
150g TK Himbeeren

HIMBEERMUFFINS MIT WEISSER SCHOKOLADE

1. Ofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen
2. Mehl, Backpulver, Salz und Zimt in einer großen Schüssel zusammen mischen und gut verrühren. Zucker mit Eiern in einer weiteren Schüssel schaumig aufschlagen und Buttermilch, Sonnenblumenöl und Mark der Vanilleschote zufügen. Die nassen Zutaten zu den trockenen Zutaten geben und vorsichtig unterheben
3. Weiße Schokolade klein hacken und zusammen mit den tiefgefrorenen Himbeeren zum Teig geben und ebenfalls nur kurz unterheben
4. Muffinblech mit kleinen Muffinförmchen auskleiden und jeweils 1 1/2 EL (bei der normalen Größe) bzw. 3 EL (für große Muffinformen) Teig hinein füllen. Etwas Zucker auf jeden Muffin streuen und im 220°C Ofen ca. 5 Minuten backen. Anschließend die Temperatur runter auf 180°C stellen und Muffins weitere 20 - 25 Minuten backen
5. Muffins mindestens 30 Minuten auskühlen lassen und erst dann aus dem Muffinblech lösen - sonst sind sie zu weich und gehen schnell kaputt

REZEPT FÜR: BIS ZU 20 STÜCK
DAUER: 0 STUNDEN 40 MINUTEN



NOTIZEN