



Himbeer-Muffin

Description

Zutaten

2 Tassen Allzweckmehl

1 Esslöffel Backpulver

1/2 Teelöffel Salz

1/2 Tasse ungesalzene Butter, geschmolzen

1 Tasse Kristallzucker

2 große Eier

1 Teelöffel Vanilleextrakt

1/2 Tasse Milch

1,5 Tassen weiße Schokoladenstückchen

1 Tasse frische Himbeeren

1/2 Tasse gehackte Nüsse (optional)

Anweisungen

Heizen Sie Ihren Backofen auf 190 °C (375 °F) vor und legen Sie ein Muffinblech mit Papierförmchen aus.

In einer Schüssel Mehl, Backpulver und Salz verquirlen.

In einer separaten Schüssel geschmolzene Butter und Zucker verrühren, bis alles gut vermischt ist. Die Eier einzeln unterrühren, dann das Vanilleextrakt einrühren.

Nach und nach die trockenen Zutaten abwechselnd mit der Milch unterrühren.

Eine Tasse weiße Schokoladenstückchen und Himbeeren vorsichtig unterheben.

Den Teig gleichmäßig auf die Muffinformen verteilen.

default watermark

20 Minuten backen oder bis ein in die Mitte hineingesteckter Zahnstocher sauber herauskommt. Während die Muffins backen, schmelzen Sie die zusätzliche halbe Tasse weiße Schokolade zum Garnieren.

Lassen Sie die Muffins 5 Minuten in der Form abkühlen und legen Sie sie dann zum vollständigen Abkühlen auf ein Kuchengitter.



fault watermark

Category

1. Frisch eingetroffen

Date Created

August 26, 2024

Author

jeanny