

## Himbeer-Muffins

### Description

(für 12 Stück/4/3 P.)

#### Zutaten:

Fett für die Form

250 g frische Himbeeren

250 g Mehl

70 g gehackte Mandeln / **weg**

2 ½ TL Backpulver

½ TL Natron

1 Ei

140 g Zucker / **Stoff**

80 ml Pflanzenöl / **30 ml**

275 g Buttermilch

150 g Marzipanrohmasse

Crème fraîche, Himbeeren und Puderzucker zum Garnieren

#### Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Das Muffinblech einfetten und 10 min. in den Kühlschrank stellen.
2. Die Himbeeren waschen, verlesen und zum Trocknen auf Küchenkrepp legen.
3. Mehl, Mandeln, Backpulver und Natron mischen. Das Ei verrühren, Zucker, Öl, Buttermilch und Himbeeren zum Ei geben und vorsichtig unterrühren. Die Mehlmischung zur Eimischung geben und so lange rühren, bis die trockenen Zutaten feucht sind.
4. Die Hälften des Teiges auf das Blech verteilen. Je 1 TL Marzipanmasse darauf geben und mit dem restlichen Teig auffüllen. Die restliche Marzipanmasse darauf verteilen.
5. Die Muffins auf der mittleren Schiene 20 min. backen. Nach Ablauf der Backzeit 5 min. in der Form ruhen lassen. Herausnehmen, mit Crème fraîche, Himbeeren und Puderzucker garnieren.

Zubereitungszeit: ca. 40 min.

Pro Portion ca.: 570 kcal/2390 kJ, 18 g E, 24 g F, 68 g KH

**Category**

1. Kuchen und Kekse

**Date Created**

Juni 15, 2017

**Author**

jeanny

*default watermark*