Himbeermuffins



Zutaten

Zutaten für ca. 12 Stück:

Teig:

- 100 g Weizenmehl
- 100 g Dinkelvollkornmehl
- 15 g Haferflocken
- 2 Teelöffel Backpulver
- 1/2 Teelöffel Natron
- 200 g Himbeeren (gefroren oder frisch)
- 2 Eier
- 120 g brauner Zucker
- 100 g flüssige Butter
- 200 g Sahne
- 50 ml Milch

Außerdem:

- eventuell Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

1. Mehl, Dinkelmehl, Haferflocken, Backpulver und Natron in einer Schüssel gründlich mischen.

2. Die Eier verrühren, und nacheinander Zucker, Butter, Sahne und Milch unterrühren. Alles gründlich vermengen und unter die Mehlmischung rühren. Dann 15 Minuten ruhen lassen.

3. Die Muffinsformen zu etwa 2/3 mit Teig füllen. Die Beeren darauf verteilen. Die Muffins im Backofen bei 180°C etwa 30 Minuten backen.

4. Die Muffins aus dem Backofen nehmen und in der Form etwa 5 Minuten ruhen lassen. Dann herauslösen eventuell mit Puderzucker bestäuben, und am besten noch lauwarm servieren.