Rezept

Erdbeer-Ricotta-Muffins

Ein Rezept von Erdbeer-Ricotta-Muffins, am 24.04.2024

Zutaten

200 g	Erdbeeren
75 ml	Rapsöl
100 g	Zucker
2 TL	Backpulver
150 g	weiche Butter
1	Ei (M)
280 g	Ricotta
200 g	Mehl (Type 405)
2 Stiele	Minze
150 g	Puderzucker

Außerdem

12	Muffin-Papierförmchen
	Spritzbeutel mit Sterntülle

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal, 20 g F, 4 g EW, 35 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 170° vorheizen. Die Papierförmchen in der Muffinform verteilen. Für den Teig die Erdbeeren waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden. Ei und Rapsöl in einer Schüssel mit den Rührbesen des Handrührgeräts schaumig rühren. 150 g Ricotta unterrühren. Zucker, Mehl und Backpulver hinzufügen und alles vermengen. Zwei Drittel der Erdbeeren vorsichtig unterheben.

2. Teig in die Förmchen füllen. Im Ofen (Mitte) 20 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen und die Muffins ca. 5 Min. in der Form abkühlen lassen. Herauslösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

3. Für die Deko die Minze waschen und die Blätter abzupfen. Butter und Puderzucker mit den Rührbesen des Handrührgeräts hellcremig schlagen, dann den restlichen Ricotta (130 g) unterrühren. Creme in den Spritzbeutel füllen und auf die Muffins spritzen. Mit restlichen Erdbeeren (ca. 70 g) und den Minzeblättchen verzieren.