Rezept

# Himbeer-Muffins

Ein Rezept von Himbeer-Muffins, am 12.10.2024

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **100 g** | Butter |
| **75 g** | Zucker |
| **80 g** | Mehl |
| | Salz |
| **12** | Papierförmchen |
| **3** | Eier (M) |
| **80 g** | geschälte, gemahlene Mandeln |
| **1 gehäufter TL** | Backpulver |
| **250 g** | TK-Himbeeren |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 12er-Muffinblech | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Papierförmchen in die Mulden des Muffinblechs setzen.

2. Die Butter schmelzen und abkühlen lassen. Die Eier samt Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts schaumig schlagen. Mandeln mit Mehl, Backpulver und 1 Prise Salz in einer Schüssel mischen.

3. Die Mehlmischung und die Butter unter die Eiermasse rühren. Den Teig gleichmäßig in die Mulden füllen und mit den Himbeeren belegen.

4. Die Muffins im Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen, aus den Mulden lösen und vollständig auskühlen lassen.