

Rezept

Himbeer-Vanille-Muffins

Ein Rezept von Himbeer-Vanille-Muffins, am 18.12.2025

Zutaten

300 g	saure Sahne	2 Pck.	Vanillezucker
1 TL	Vanillepuddingpulver	120 g	Mehl
1 gehäufter TL	Backpulver	70 g	weiche Butter
50 g	Zucker	1	Ei
3 EL	Milch	125 g	frische oder TK-Himbeeren
12	Papierförmchen oder Butter fürs Blech		

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 165 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Je ein Papierförmchen in die Vertiefungen des Muffinblechs setzen oder die Mulden fetten. Für den Vanilleguss 150 g saure Sahne mit 1 Pck. Vanillezucker und dem Puddingpulver mit dem Schneebesen gründlich verrühren und beiseitestellen. Das Mehl und das Backpulver in einer Schüssel mischen.
2. Die Butter in Stücke schneiden und mit den Schneebesen des Handrührgeräts cremig rühren, dabei Zucker und übrigen Vanillezucker nach und nach dazugeben. Erst das Ei, dann die übrige saure Sahne und die Milch gründlich unterrühren. Die Mehlmischung hinzufügen und mit einem Löffel zügig unterrühren. Zuletzt die Hälfte der (gefrorenen) Himbeeren vorsichtig unterheben.
3. Den Teig in die Förmchen geben, die restlichen (gefrorenen) Beeren darauf verteilen und leicht andrücken. Die Muffins im Ofen (Mitte) ca. 10 Min. backen. Herausnehmen und den Vanilleguss mit einem Löffel zügig darauf verteilen. Die Muffins im Ofen weitere 15 - 20 Min. backen. Muffins herausnehmen, kurz abkühlen lassen, dann aus den Mulden lösen und vollständig abkühlen lassen.