

Rezept

# Himbeer-Zitronen-Muffins

Ein Rezept von Himbeer-Zitronen-Muffins, am 09.09.2024

## Zutaten

<b>150 g</b> Mehl (Type 405)	<b>1 TL</b> Backpulver
<b>1</b> Bio-Zitrone	<b>150 g</b> Himbeeren
<b>150 g</b> weiche Butter	<b>150 g</b> Zucker
<b>3</b> Eier (M)	<b>15 g</b> Mohn

### Außerdem

**12** Muffin-Papierförmchen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 220 kcal, 13 g F, 4 g EW, 1 g KH

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Papierförmchen in der Muffinform verteilen. Das Mehl mit dem Backpulver mischen. Die Zitrone waschen und trocken reiben, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Die Himbeeren verlesen, in einem Sieb kalt abbrausen und gut abtropfen lassen.
2. Die Butter mit dem Zucker und der Zitronenschale in einer Schüssel mit den Rührbesen des Handrührgeräts leicht schaumig rühren. Die Eier nacheinander jeweils gut unterrühren. Die Mehlmischung und den Mohn abwechselnd mit dem Zitronensaft nach und nach unterrühren. Die Himbeeren vorsichtig von Hand unterheben.
3. Den Teig in die Förmchen füllen und im Ofen (Mitte) 25 Min. backen. Die Form aus dem Ofen nehmen und die Muffins ca. 5 Min. darin abkühlen lassen. Dann herauslösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.