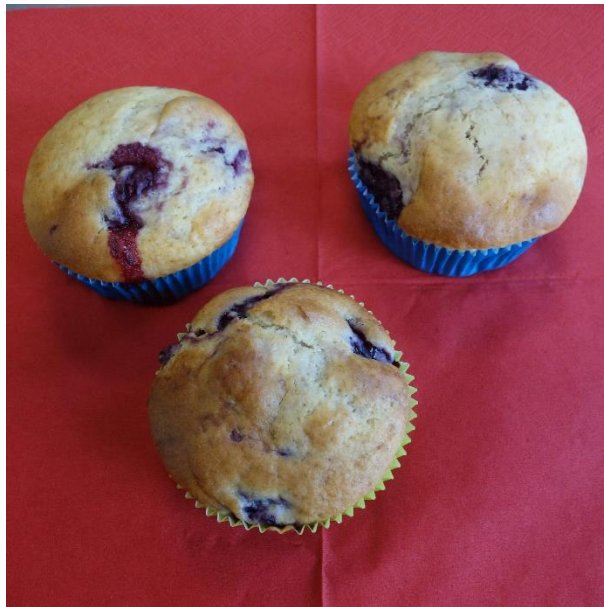


Himbeermuffins



Zutaten für ca. 18 Stück:

250 g Mehl
2,5 TL Backpulver
1 TL Natron
1 Prise Salz
150 g Zucker
80 ml Öl
250 g Naturjoghurt
1 P. Vanillezucker
200 g Himbeeren

Obst frisch oder gefroren ist egal.
Variationen mit jedem Obst möglich

Zutaten und Arbeitsmaterialien

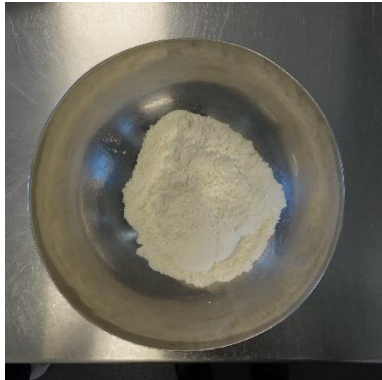


Zutaten bereitstellen

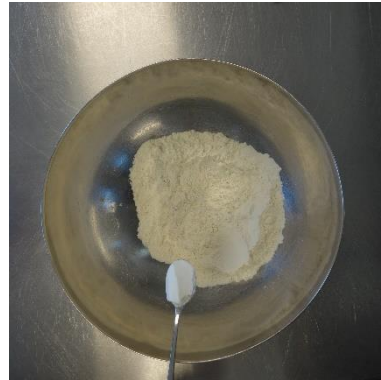


Arbeitsmaterialien bereitstellen

Zutaten vorbereiten



250 g Mehl abwiegen



2,5 TL Backpulver zum
Mehl geben

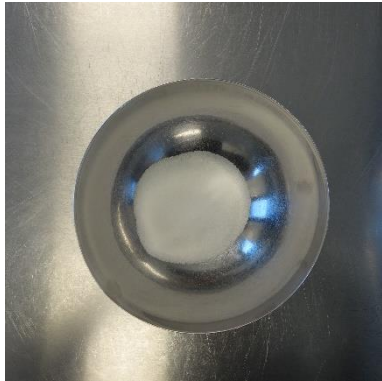


1 TL Natron
hinzugeben

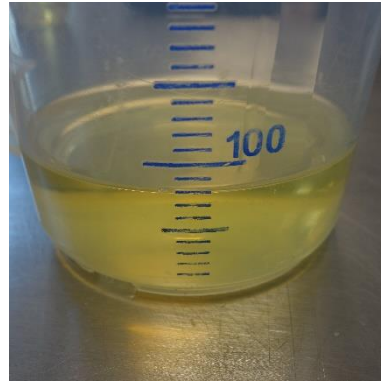


1 Prise Salz
hinzugeben und alles
vermischen

Zutaten vorbereiten



150 g Zucker abwiegen



80 ml Öl abmessen



200 g TK Himbeeren
abwiegen

Können gefroren
verwendet werden



250 g Naturjoghurt
abwiegen

Backofen vorheizen



Den Regler auf Umluft stellen

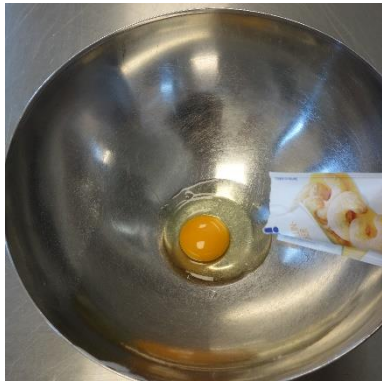


Den Temperaturregler 180° drehen



Erlischt das blaue Licht, dann ist die Temperatur erreicht

Teig erstellen



1 Ei in eine Schale schlagen und den Vanillezucker hinzufügen



150 g Zucker hinzugeben



Mit dem Quirl verschlagen



250 g Naturjoghurt unterrühren

Teig erstellen



80 ml Öl unterrühren



Das Mehlgemisch sanft
unterrühren



200 g Himbeeren
unterheben

Teig im die Formen füllen



In jede Mulde der Muffinbackform eine Papierform legen



In jede Form mit zwei Teelöffeln Teig ...



... zu $\frac{3}{4}$ einfüllen. den Rand möglichst sauber lassen



Teigmenge ergeben ca. 18 Muffins

Muffins backen und Garprobe



Form in den
vorgeheizten Backofen
auf 2.Schiene schieben

...



.. bei 180° ungefähr 18
Minuten backen



Nach der Backzeit, das
Blech aus dem Ofen
ziehen ...



... mit einem
Zahnstocher in die
Mitte eines Muffins
stechen ...

Die fertigen Muffins



Kleben keine Teigreste am Stäbchen sind die Muffins fertig.



Muffinform aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen



Abgekühlte Muffins vorsichtig mit einer kleinen Gabel aus der Backform nehmen



Guten Appetit