

Muffins Rezepte

Himbeer Weiße Schokolade Muffins

Anzahl: 12 Muffins

Gattung: Backen, Beeren, Muffins, Schokolade

1	Tasse/n Milch	1	Essl. Backpulver
1/2	Tasse/n Butter; zerlassen	1	Prise/n Salz
1	Ei; leicht verschlagen	1	Tasse/n Himbeeren; frisch oder TK;
2	Tasse/n Mehl		- (unaufgetaut!)
0,33	Tasse/n Zucker	100 g	Weißer Schokolade - gehackt

AUSSERDEM

1/4	Tasse/n Butter; zerlassen	1/4	Tasse/n Zucker
-----	---------------------------	-----	----------------

Ofen auf 200 Grad C vorheizen. Milch, Butter und Ei in einer großen Schüssel mischen, dann Mehl, Zucker, Backpulver und Salz zugeben. Verrühren, bis die Mehlmischung durchfeuchtet ist. [Bei mir ziemlich flüssiger Teig]. Himbeeren und Schokolade vorsichtig unterziehen.

In eine mit Papierförmchen ausgelegte oder gut gefettete Muffinform füllen. 24 bis 28 Minuten backen oder bis die Muffins goldbraun sind. Leicht abkühlen lassen, aus der Form nehmen.

Muffins mit der Oberfläche in die zerlassene Butter dippen, dann in den Zucker stippen [habe ich weggelassen].

Halten sich bei Zimmertemperatur 3 Tage, oder eingefroren 3 Monate.