

Muffins Rezepte

Brombeermuffins

Anzahl: 4 -6 Portionen

Gattung: Backen, Brombeere, Muffin, Obst

3	Eier	1	Pack. Vanillezucker
3	Essl. Mehl	1/8	Liter Milch
1/2	geh. TL Backpulver	300 g	Brombeeren
3	Essl. Zucker		Butter für die Förmchen

Man braucht dafür die spezielle Muffinform, die es im Übrigen in unterschiedlichen Größen gibt. Welche man nimmt, bleibt dem Anlass und dem persönlichen Geschmack überlassen.

Eier, Mehl, Backpulver, Zucker und Vanillezucker mit der Milch glatt rühren. Den Boden der Förmchen mit diesem Teig bedecken, die Brombeeren einlegen und mit einem Löffel den restlichen Teig in die Muffinförmchen verteilen. Bei 180 Grad Celsius im vorgeheizten Ofen circa 25 Minuten backen, bis die Törtchen hochgegangen und goldbraun geworden sind. Nur wenig auskühlen, mit Puderzucker bestäubt servieren.