



Himbeer-Muffins

Zutaten

für 12 Muffins

220 g Butter, weich	1 TL Backpulver
200 g weiße Schokolade	1 1 Prise Salz
1 Zitrone, unbehandelt	125 g Himbeeren (frisch oder TK, aufgetaut)
80 g Puderzucker oder Zucker	Vanillezucker oder Puderzucker zum Bestäuben
3 Eier	
50 g Rohrzucker	
1 TL Vanillezucker	
220 g Mehl	



Nützliches Zubehör

Muffinform
Microplane Zester
Kuchengitter

Zubereitung

1. Backofen vorheizen (175 °C). Die Schokolade fein raspeln (5 Sek./St.6) und beiseitestellen.
2. Die Zitronenschale fein abreiben und mit dem Puderzucker mischen (10 Sek./St. 10).
Butter, Eier, Rohrzucker und Vanillezucker zugeben und gut verrühren (40 Sek./St. 4).
3. Mehl, Backpulver und Salz zugeben und alles ordentlich miteinander verrühren
(15 Sek./St. 5 – mithilfe des Spatels)
4. Die geraspelte Schokolade zugeben und unterheben.
Den Teig in die Muffinform füllen, die Himbeeren auf dem Teig verteilen und leicht andrücken.
5. Die Muffins auf der untersten Schiene 20 Minuten backen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, dann nach Wunsch mit Puder- oder Vanillezucker bestreuen und servieren.

Lasst es euch schmecken!

Die Angaben in den Klammern beziehen sich auf die Zubereitung im Thermomix®. Ihr könnt das Rezept aber auch mit anderen Küchenhelfern zubereiten oder auf die gute alte traditionelle Art :-)



Julia Will
Selbständige Beraterin für Pampered Chef
mail@frau-will.de · www.frau-will.de
<https://will.shop-pamperedchef.de/willkommen/>