

## BUTTERMILCH-MUFFINS MIT HIMBEEREN



### BUTTERMILCH-MUFFINS MIT HIMBEEREN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

12 Stück | 15 Min.

#### Zutaten

- 150 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 2 TL Backpulver
- 1/2 TL Natron
- 75 ml Öl
- 1 Pck Vanillezucker
- 275 g Mehl
- 300 ml Buttermilch
- zum Bestäuben SweetFamily Puderzucker



\_162

#### ZUBEREITUNG

Ei, Unser Feinster von SweetFamily, Vanillezucker und Salz verrühren, Öl und Buttermilch unter Rühren hinzufügen. Mehl, Backpulver und Natron mischen, zur Buttermilch-Masse geben und kurz unterrühren. Himbeeren in ein bisschen Mehl wenden und unter den Teig heben. Muffinblech mit 12 Mulden mit Papierförmchen auslegen oder gut fetten und den Teig einfüllen.

Backen und Dekorieren: Im 175 °C vorgeheizten Backofen 20 - 25 Minuten backen. Die Muffins im Blech 5 - 10 Minuten ruhen lassen, dann aus den Vertiefungen nehmen und auskühlen lassen. Danach mit Puderzucker bestäuben und servieren.

**Obst:** Himbeer