

RICOTTA-HIMBEER-MUFFINS

Für 12 Stück



Zutaten

150 g Ricotta
1 dl Milch
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
60 g Butter
150 g Zucker
1 Ei
250 g Mehl
1 Teelöffel Backpulver
1 Prise Salz
200 g Himbeeren (frisch oder tiefgekühlt)
Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung

1. Ricotta, Milch und Vanillezucker verrühren. Die Butter schmelzen und unter den Ricotta rühren.
2. Zucker und Ei zu einer fast weissen, dicklichen Creme aufschlagen. Unter die Ricottamasse ziehen. Mehl, Backpulver und Salz dazusieben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Zuletzt die Himbeeren sorgfältig unterheben.
3. Die Muffinförmchen ausbuttern oder mit Backkapseln auslegen. Den Teig in die 12 Förmchen verteilen.
4. Die Muffins im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen auf der mittleren Rille 20–25 Minuten backen. Nach dem Backen 10 Minuten in der Form stehen lassen, erst dann zum Auskühlen auf ein Kuchengitter stürzen. Nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.