

Frühlingshafte Muffins

Zutaten für 12 – 15 Muffins:

- 3 Eier
- 200g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 200g Frischkäse
- 300g Mehl
- 3 TL Backpulver
- 120g geschmolzene Butter
- 150g Himbeeren frisch oder TK
- 100g gehackte weiße Schokolade
- 12 – 15 Muffinförmchen
- Für die Deko: Puderzucker und Schmetterlinge aus Zucker



So geht's:

1. Backofen 170°C Umluft vorheizen
2. Eier, Zucker und Vanillezucker cremig schlagen, Frischkäse unterrühren
3. Mehl und Backpulver vermischen und hinzugeben
4. Die geschmolzene Butter unterrühren
5. Schokolade hacken und mit den gefrorenen Himbeeren vorsichtig unterheben
Wichtig: Nicht zu lange rühren, da sich die Himbeeren sonst abfärben
6. den relativ festen Teig zu ca. 2/3 in die Förmchen füllen
7. Die Muffins im vorgeheizten Backofen bei 170°C Umluft ca. 20-25minuten backen
8. Die Muffins abkühlen lassen und dekorieren!

