

Manner Zitronen-Himbeer-Muffins

Kuchen & Gebäck

Fingerfood

Früchte

Frühling

Gartenparty

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Den Ofen auf 165 °C (Umluft) vorheizen und ein Muffinblech mit Förmchen auslegen. Zuerst die Manner Zitronencreme Schnitten hacken und beiseite stellen. Die Zitrone waschen und die Schale abreiben. Danach den Saft der Zitrone auspressen und mit Buttermilch, Öl und zwei Eier verrühren. Anschließend die trockenen Zutaten, also Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker und Zitronenabrieb untermischen. Die zerkleinerten Manner Zitronencreme Schnitten zusammen mit den Himbeeren vorsichtig unter den Teig heben.

Die Muffinform zu etwa 2/3 mit Teig befüllen. Die Manner Zitronen-Himbeer-Muffins für circa 25 bis 30 Minuten backen. Tipp: Muffins lassen sich am besten aus der Form lösen, wenn sie abgekühlt sind.



ZUTATEN

100 g Zucker

50 g Brauner Zucker

1 Pkg. Vanillezucker

1 Zitrone

125 ml Rapsöl

2 Eier

250 ml Buttermilch

300 g Mehl

2 TL Backpulver

250 g Himbeeren

1 Pkg. Manner
Zitronencreme Schnitten