



HIMBEER-MANDEL MUFFINS

Zutaten für 12 Muffins:

200 g Himbeeren gefroren oder frisch

150 g Mehl

100 g gemahlene Mandeln (geschält)

2 TL Backpulver

½ TL Natron

100 g Zucker

150 g Frischkäse

2 Eier

1 Pack Vanillezucker

3 EL Pflanzenöl Neutral

150 ml Milch

Mandelblättchen zum Verzieren



Zubereitung:

Den Ofen auf 180° C Unter/Oberhitze vorheizen. Papierförmchen in die Blechmulden geben. Das Mehl mit den Mandeln, Backpulver, Natron und Zucker in einer Schüssel vermischen.

Den Frischkäse mit den Eiern, Vanillezucker, Öl und Milch sehr gut verquirlen, zu den trockenen Zutaten geben und glattrühren.

In die Mulden des Blechs füllen und die Himbeeren daraufsetzen und leicht eindrücken. Die Mandelblättchen oben auf den Muffins verteilen und ab in den Ofen (je nach Ofen) ca. 25 Min. goldgelb backen (Stäbchenprobe).

Aus dem Ofen und vom Blech nehmen und abkühlen lassen.

Liefertag, Uhrzeit und Infos zur Anlieferung finden Sie unten in der Table List (Link unter dem Video) auf <http://freunde-fws.de/promenadenfest>.

Sie finden uns auf der Promenade gegenüber dem Eiskaffee Veneto.