

Himbeer- Muffins mit Walnüssen



Was benötigt wird:

- 250g tiefgekühlte/frische Himbeeren
- 300g Mehl
- 2TL Backpulver
- ½ TL Natron
- ½ TL Zimt
- Schale einer unbehandelten Zitrone
- 1 Ei
- 140g brauner Zucker
- 80ml Öl (z.B. Rapsöl)
- 200g Naturjoghurt
- 100g Zartbitterkuvertüre
- Walnüsse und Himbeeren zum dekorieren
- Puderzucker und Papierförmchen für das Blech



Wer keine Walnüsse essen darf, kann sie selbstverständlich weglassen oder durch etwas anderes ersetzen.

Zubereitung:

1. Die Himbeeren etwas antauen lassen (bei frischen Himbeeren waschen). Den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Papierförmchen in das Muffinblech legen.
2. Das Mehl, Backpulver, Natron, Zimt und die abgeriebene Zitronenschale miteinander vermischen.



3. In einer anderen Schüssel das Ei mit dem Zucker, Öl und Joghurt gut verrühren. Danach die Mehlmischung und die Himbeeren zufügen und unterrühren.



- Den Teig in die Förmchen füllen und alles auf der mittleren Schiene des Backofens ca. 25 Minuten backen. Danach die Muffins noch ca. 5 Minuten in der Form ruhen lassen, anschließend herausnehmen.



5. Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und mit einem Löffel auf die Muffins verstreichen. Anschließend mit den Walnüssen und den Himbeeren verzieren und mit Puderzucker bestreuen.



Nun wünsche ich euch viel Spaß beim Backen und natürlich einen guten Appetit.

Eure Frau Kurz