



Ricotta-Himbeer-Muffins

Fruchtig-süss und dank der Beigabe von Ricotta schön cremig-zart, so schmecken diese kleinen Süssigkeiten.

ZUTATEN



Ergibt 12 Stück

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

NÄHRWERT

Pro Portion

201 kKalorien
840 kJoule
29g Kohlenhydrate
4g Eiweiss
7g Fett

Erschienen in
04 | 2005, S. 71

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 dazu sieben und alles zu einem glatten Teig rühren. Zuletzt die Himbeeren sorgfältig unterheben.
- 3** Die Muffinsförmchen 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.