

Himbeer-Muffins

Zutaten:

- 200g Milch
- 100g Haferflocken (fein)
- 30g weiche Butter
- 30g Joghurt
- 1 Ei
- 30g brauner Zucker
- 2 TL Vanillezucker (selbstgemacht)
- 120g Mehl
- 3 TL Weinstein-Backpulver
- 200g Himbeeren (frisch oder aufgetaut)



Zubereitung:

Milch und Haferflocken 2:30 Min auf 37°C, Stufe 2 und Linkslauf erwärmen. Restliche Zutaten außer Himbeeren dazu geben und 30 Sek./Linkslauf/Stufe 4 vermischen. Himbeeren dazugeben und mit dem Spatel vorsichtig unter die Masse heben. Mulden einer Muffinform füllen und im vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten (200 °C) backen und abkühlen lassen.



Gutes Gelingen