



Brombeer-Friands

Zeit gesamt
1h 15min

Zubereitungszeit
50min

Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 16 Portionen

Brombeeren	300 g
Rapsöl	2 EL
Puderzucker	180 g
Eier	6 St.
Butter	150 g
Vanillinzucker	50 g
Mandeln, gemahlen	150 g
Weizenmehl, Type 405	150 g
Backpulver	1 TL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Sieb, Handrührgerät mit Schneebesen, Muffinform

1. Ofen auf 180 °C vorheizen. Brombeeren waschen und abtropfen lassen. Muffinform einfetten. Puderzucker sieben. Eier trennen, Eigelb anderweitig verwenden. In einer Schüssel Eiweiß mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen steif schlagen, nach und nach 50 g Puderzucker einrieseln lassen.
2. In einer weiteren Schüssel Butter mit übrigem Puderzucker und Vanillinzucker cremig schlagen. Gemahlene Mandeln, Mehl und Backpulver unterrühren. Eischnee nach und nach vorsichtig unterrühren. Teig in die Formen verteilen, Brombeeren darauf verteilen und im Ofen für ca. 25 Min. backen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	264 kcal
Kohlenhydrate	28 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	16 g