



Himbeer-Muffins mit Joghurt

Zeit gesamt
30minZubereitungszeit
10minSchwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 12 Portionen

Himbeeren, tiefgefroren	200 g
Butter	125 g
Zucker	150 g
Vanille Zucker	1 Päckchen
Eier	3 St.
Weizenmehl, Type 405	200 g
Joghurt, natur	150 g
Backpulver	0.5 Päckchen
Salz	
Zitronen	1 St.
Puderzucker	30 g

Zubereitung



Küchenutensilien

SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart), Muffinform

1. Himbeeren aus der Gefriertruhe nehmen. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In den Mixbehälter weiche Butter, Zucker, Vanillinzucker und Eier geben und mit eingesetztem Messbecher 2 Min./Stufe 4 verrühren. Mehl, 50 g Joghurt, Backpulver und Salz zugeben und mit eingesetztem Messbecher 1 Min./Stufe 3 zu einem glatten Teig verrühren.
2. Masse mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben und mit eingesetztem Messbecher 20 Sek./Stufe 4 erneut verrühren. Himbeeren vorsichtig mit dem Spatel unter den Teig heben.
3. Mulden eines Muffinblechs fetten oder mit Backförmchen auslegen. Teig gleichmäßig darin verteilen. Im Backofen ca. 25–30 Min. goldbraun backen. Himbeer-Muffins aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
4. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Im gesäuberten Mixbehälter 100 g Joghurt, Puderzucker und 1 EL Zitronensaft mit eingesetztem Messbecher 20 Sek./Stufe 4 verrühren. Joghurt-Creme mit einem Esslöffel auf den Himbeer-Muffins verteilen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Du kannst auch frische Himbeeren verwenden.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	239 kcal
Kohlenhydrate	32 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	10 g