

Himbeere Vanille Muffins



Zutaten:

125g weiche Butter
125g Zucker
1 Päckli Bourbon-Vanille Zucker
2 Eier
200g Dinkelmehl
½ Pack Backpulver
150ml Milch
200g Himbeeren

Dekoration:

1 Vanille Skyr 170g
Zucker-Streuteile nach Wunsch
1-2 Teelöffel Rosenwasser
50g Himbeeren

Zubereitung

Die Butter mit dem Zucker cremig schlagen und danach Vanillezucker mit verrühren. Als nächstes ein Ei nach dem anderen mit der Mischung verrühren. Mehl und Backpulver gut mischen und davon einen kleinen Teil mit der Mischung verrühren. Als nächstes ein Teil Milch dazu verrühren und wieder den Rest Milch und Mehl abwechselnd weiterführend unterrühren. Zum Schluss die Himbeeren vorsichtig unterheben, falls ihr die Himbeeren ganz im Muffin haben möchtet.

Backen

Je nach Backofen bei 180 °C Umluft knapp 20-25 Minuten. Am Besten prüfen mit einem Holzstäbchen. Nach dem Backen gut auskühlen lassen.

Dekorieren

Kurz vor dem Servieren den Vanille Skyr mit Rosenwasser mischen. Davon einen grossen Esslöffel auf den Muffin geben. Mit der Himbeere und den Zuckerstreuteilen dekorieren.

Tipp

Die gleichen Zutaten funktionieren auch wunderbar mit 150g Schokoladenwürfel, anstelle der Himbeeren. Allerdings verkürzt sich die Backzeit um ca. 5 min., da der Teig weniger feucht ist. Kommt besonders bei den Kindern super an.