

HIMBEER - CRUMBLE - MUFFINS

(FÜR 7 GROSSE MUFFINS)



ZUTATEN:

230 g Mehl
170 g Zucker
1 Prise Salz
1 Pkg Backpulver
6 EL Öl
100 g Buttermilch
1 Ei
125 g Himbeeren
50 g Ribiseln (Rote Johannisbeeren)

für die Streusel:

40 g Mehl
20 g Zucker
20 g Butter



ZUBEREITUNG:

- 1) Zuerst die trockenen Zutaten vermischen: Das Mehl mit dem Zucker, dem Backpulver und der Prise Salz in einer Schüssel mischen. Dann kommen die „nassen“ Zutaten wie Öl, Buttermilch und das verquirlte Ei dazu. Mit der Teigspachtel nur so lange unterheben, bis die Zutaten sich vermengt haben. Nun noch vorsichtig die Himbeeren und Ribiseln untermischen.
- 2) Die Streusel vorbereiten, indem man Butter, Zucker und Mehl gut verknetet.
- 3) Den Muffin Teig nun für 15 Minuten kalt stellen und den Ofen auf 220 Grad vorheizen.
- 4) Den Teig in die Muffins-Förmchen füllen und mit den Streuseln bestreuen. Nun in den Ofen geben und für ca. 25 Minuten backen.