

Pinky Queenys Himbeer-weiße-Schokolade-Dinkel-Muffins



Rezept

Muffiiiiins! :-)



Du brauchst:

- 100 g Butter
- 110 g brauner Zucker (Rohrohrzucker)
- 2 Eier
- 1 Prise Salz
- 250 g Dinkelmehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 150 g Himbeeren (frische Himbeeren, aufgetaute Tiefkühlbeeren, oder abgetropfte Himbeeren aus dem Glas)
- 100 g weiße Schokoladendrops (oder 1 Tafel weiße Schokolade, die man mit einem Messer in kleine „Krümel“ zerschneidet)
- 10 bis 12 Papier-Muffin-Förmchen und ein Muffinblech

So geht's:

1. Wärme die Butter in einem Topf auf der Herdplatte, bis sie weich/flüssig ist. Sie soll aber nicht kochen.
2. Schlage die Eier in die Schüssel.
3. Gib den braunen Zucker hinzu und verrühre alles.
4. Gib nun die Butter und die Prise Salz hinzu und verrühre erneut alles.
5. Nun kommen Dinkelmehl und Backpulver hinzu. Verrühre alles zu einem Teig.
6. Jetzt die Himbeeren und die Schokolade hinzufügen. Sollte der Teig zu fest sein, kannst du ihn mit 2-3 EL Milch oder Himbeersaft geschmeidiger machen.
7. Nun gibst du den Teig in ein mit Muffinförmchen ausgelegtes Muffinblech. Am besten benutzt du dafür zwei Esslöffel oder einen Eiskugelportionierer.
8. Bei 180 Grad Umluft 15-20 Minuten backen, bis die Muffins eine leichte Bräunung haben.

Lasst sie euch schmecken!

Tipp: In unserem Familienzeit-Blog findest du tolle Pinky Queeny Muffin-Topper zum Ausdrucken, mit denen du deine Muffins dekorieren kannst.

