



Himbeer-Schoki-Knusper Muffins

Autor des Rezepts: Sarah



Keine Beschreibung vorhanden

Rezept Zutatenliste

- 300g Mehl
- 1/2 TL Salz
- 1 EL Backpulver
- 125g Zucker
- 1 Ei
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 275 ml Milch
- 125g Himbeeren
- 150g weiße gehackte Schokolade

Zubereitungsanweisung

1. Heize den Backofen auf 200 C. vor. Siebe das mehl mit Backpulver und Salz in eine Schüssel und rühre den Zucker unter.
2. Schlage das Ei in einem Krug auf und füge das Öl hinzu und verquirle es bis eine luftige Masse entsteht. Rühre dann die Milch unter.
3. Hebe die Eimischung unter die Mehlmischung. Hebe dann vorsichtig die Himbeeren und die gehackte Schokolade dazu.
4. Verteile den Teig in die Papierförmchen und bestreue die Muffins mit dem Knuspermüsli.
5. Stelle sie in den Backofen und lasse sie 25 min goldbraun backen.

Anmerkungen

Wenn du sie aus dem Ofen holst, lass sie erst mal ein paar Minuten abkühlen und dann kannst du sie (am besten frisch am selben Tag noch) genießen!!!

Zubereitungszeit	20 Min	Schwierigkeitsgrad	normal
Portionen	zwölf Portionen	Sonstige Menge	
Land/Region		Kosten pro Portion	