Beerenmuffins mit Sauerrahm

Vegetarisch, histamnarm

Zutaten

(für 15 Muffins)

- 120 g weiche Butter
- 250 g Himbeeren, Heidelbeeren oder Brombeeren
- 250 g Mehl
- 250g Sauerrahm
- 2 TL Weinsteinbackpulver, ½ TL Natron
- Prise Salz
- 2 Eier
- 120 g Rohrohrzucker
- 2 EL Vanillezucker
- 1 Muffinblech (12 Ausbuchungen & Papierförmchen)

Zubereitung

1. Backofen auf 180° C vorheizen
2. Frische Beeren verlesen und vorsichtig putzen, Tiefkühlbeeren nur kurz antauen lassen
3. Die Butter mit dem Zucker und Vanillezucker in einer Rührschüssel schaumig rühren, Eier hinzufügen und weiter schaumig rühren. Sauerrahm untermischen.
4. Das Mehl mit dem Backpulver, dem Natron und einer Prise Salz in einer 2. Schüssel vermischen. Die Mehlmischung zur Butter/Eimasse geben und mit dem Schneebesen oder einem Kochlöffel nur so lange verrühren, bis alle Zutaten feucht sind.
5. Zum Schluss die Himbeeren vorsichtig untermengen.
6. Die Muffinform mit Papierförmchen auslegen und diese mit der Masse bis knapp unter den Rand füllen (max ¾ vollfüllen)
7. Bei 180° C 25 Minuten backen (mit Holzstäbchen prüfen, ob sie durch sind)
8. Aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und dünn mit Staubzucker bestreuen