

Muffins aus allem was daheim ist

Zutaten (für 6 Muffins)

- 50 g weiche Butter
- 200 g Himbeeren, Äpfel, oder anderes Obst
- 100g Mehl
- 100g Nüsse gemahlen
- 125g Sauerrahm, Joghurt, Pudding, Karamelcreme, etc.
- $\frac{1}{2}$ TL Natron oder 1 TL Backpulver
- Prise Salz
- 1 Ei
- 60 g Rohrohrzucker
- 1 EL Vanillezucker
- 6 Muffinförmchen



Zubereitung

1. Backofen auf 180° C vorheizen
2. Frische Beeren verlesen und vorsichtig putzen, Tiefkühlbeeren nur kurz antauen lassen. Anderes Obst, wie z.B. Äpfel in kleine Stücke schneiden
3. Die Butter mit dem Zucker und Vanillezucker in einer Rührschüssel schaumig rühren, Ei hinzufügen und weiter schaumig rühren. Feuchte Zutaten wie Sauerrahm oder Joghurt untermischen.
4. Das Mehl mit geriebenen Nüssen, 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 oder andere Früchte vorsichtig untermengen.
6. Die Muffinform mit Papierförmchen auslegen und diese mit der Masse bis knapp unter den Rand füllen (max $\frac{3}{4}$ voll machen)
7. Bei 180° C 25-30 Minuten backen (mit Holzstäbchen prüfen, ob sie durch sind)
8. Aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und dünn mit Staubzucker bestreuen