

Himbeer-Eierlikör-Muffins

Vorbereiten:

Die Papierförmchen in ein Muffinblech (wenn vorhanden) setzen.

Ofen auf 180°C. (Umluft 160°C) vorheizen.

200 gr. frische Himbeeren

200 gr. Mehl

1 P. Vanillepuddingpulver z.kalt anrühren

3 Tlf. Backpulver

2 Eier

125 gr. Zucker

150 gr. Butter, weich

2 dl. Eierkirsch

1 dl. Milch

Backen in der Mitte des Ofens ca. 15-20 Min.

Tipp:

Für eine alkoholfreie Variante können Sie den Eierkirsch durch die gleiche Menge Vanillejoghurt ersetzen. Statt Himbeeren eignen sich auch Brombeeren o. Johannisbeeren.

Eine spezielle Kombination die Sie unbedingt ausprobieren müssen.



Himbeer-Eierlikör-Muffins

Vorbereiten:

Die Papierförmchen in ein Muffinblech (wenn vorhanden) setzen.

Ofen auf 180°C. (Umluft 160°C) vorheizen.

200 gr. frische Himbeeren

200 gr. Mehl

1 P. Vanillepuddingpulver z.kalt anrühren

3 Tlf. Backpulver

2 Eier

125 gr. Zucker

150 gr. Butter, weich

2 dl. Eierkirsch

1 dl. Milch

Backen in der Mitte des Ofens ca. 15-20 Min.

Tipp:

Für eine alkoholfreie Variante können Sie den Eierkirsch durch die gleiche Menge Vanillejoghurt ersetzen. Statt Himbeeren eignen sich auch Brombeeren o. Johannisbeeren.

Eine spezielle Kombination die Sie unbedingt ausprobieren müssen.