



## Muffins mit Himbeeren und Heidelbeeren

Zutaten für 12 Stück:

- 125 g Butter
- 110 g Staubzucker
- Abrieb einer Bio-Zitrone
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 125 g Topfen (Quark)
- 3 Eier (getrennt)
- 125 g Mehl (universal)
- 12 g Maisstärke (Maizena)
- 1/2 Pkg. Backpulver (Weinstein)

Früchte: Himbeeren, Heidelbeeren

Zubereitung:

Backrohr auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Muffins Formen herrichten. Ich nehme am liebsten welche aus Papier die ich dann in mein Muffins Blech gebe.

Die Eier trennen und den Schnee mit einer Prise Salz steif schlagen und in den Kühlschrank stellen. Die Butter mit dem Staubzucker und dem Vanillezucker richtig schön cremig aufschlagen. Die Dotter einzeln unterrühren.

Den Topfen (Quark) löffelweise dazugeben und rühren bis er sich mit der anderen Masse schön verbunden hat. Das Mehl mit der Stärke und dem Backpulver über den Teig sieben und gut verrühren. Den Eischnee unterheben und den Teig in einen Spritzsack füllen. Den Boden der Muffins Formen mit Teig bedecken. Früchte in den Teig setzen und mit Teig bedecken. Die Formen sollten etwa 3/4 hoch gefüllt sein, da die Masse noch etwas aufgeht. Im vorgeheizten Rohr auf der mittleren Schiene ca. 30 Minuten backen. Stäbchenprobe machen!!!!

Die Muffins aus dem Rohr nehmen, auskühlen lassen und mit Staubzucker bestreuen - und nun beliebt nur mehr - sie zu genießen :-)

Ich wünsche euch gutes Gelingen.

**[www.gudrunvonmoeding.at](http://www.gudrunvonmoeding.at)**