

Mohn-Himbeer-Muffins

Zutaten für 12 Muffins

100 g Mohn
300 g Tiefkühl-Himbeeren
50 g Walnüsse (gehackt)
50 g glattes Mehl
2 TL Backpulver
2 Eier
125 g Topfen (1/2 Becher)
3 EL Milch
60 g Staubzucker



Zubereitung

Himbeeren auftauen lassen und Auftauwasser wegleeren. Rohr auf 160°C vorheizen. Die Eier trennen, Eiklar zu einem nicht zu festen Schnee schlagen, Dotter mit dem Zucker schaumig schlagen.

Topfen, Milch, Mohn, Walnüsse, Himbeeren und das mit Backpulver vermischte Mehl unter die Dottermasse rühren.

Zum Schluss den Eischnee unter die Mohnmasse heben und in selbstgemachte Muffins-Förmchen füllen (bitte keine gekauften Papierförmchen verwenden, weil der Teig anlebt). Dafür Backpapierbogen in zirka 10 x 10 cm große Quadrate zerschneiden und die kleinen Papierquadrate sorgfältig in die Vertiefungen des Muffinsblech drücken. Mit einer Hand festhalten, mit der anderen Hand etwas Teig einfüllen, damit das Papier nicht mehr nach oben gedrückt wird. Dann restlichen Teig einfüllen. Im vorgeheizten Backrohr bei 160 °C ca. 25 min backen.