

Himbeer-Frischkäse Muffins

Zutaten für 12 Stück

	Backofen auf 180°C vorheizen (E-Herd).
150 g Shortbread	fein zerbröseln.
25 g Butter	schmelzen und mit den Shortbread-Bröseln gut mischen. In einer größeren Schüssel
50 g Butter	mit
75 g brauner Zucker	cremig rühren.
1 Ei (Größe „M“)	unterrühren. Dann nach und nach
200 g Doppelrahmfrischkäse	
150 g Saure Sahne	und
½ TL Zitronenschale	unterrühren. Dann
40 g Mehl	zufügen und gut, klümpchenfrei, verrühren. In ein Muffinblech (12 Mulden) Papierförmchen stellen. Die Förmchen mit der Hälfte des Teigs befüllen.
75 g TK-Himbeeren	grob zerbröseln und gleichmäßig in den Mulden verteilen. Den restlichen Teig darauf verteilen. Dann die Shortbread-Brösel darauf verteilen, leicht andrücken und für 50 Minuten im heißen Ofen backen. Nach 25-30 Minuten (wenn das Shortbread etwas dunkel geworden ist) die Hitze auf 150°C reduzieren. Muffins aus dem Ofen nehmen, kurz auskühlen lassen, vorsichtig aus den Mulden lösen und auf einem Gitter abkühlen lassen. Leicht warm schmecken sie am besten!

Das erste Mal zubereitet: März 2018

