



Knuspersommer 2016: (schoko-)himmlische Himbeer-Muffins

Description

Ihr Lieben, ich backe ja wirklich selten mit Obst. Pur mag ich Früchte wahnsinnig gern, aber in meinen Kuchen & Co haben sie normalerweise nichts zu suchen. Meine bescheidene Meinung ist, dass eben nichts über Schokokuchen und nussige Muffins, [Cheesecakes und Brownies](#) geht. ABER... für liebe Menschen mache ich natürlich Ausnahmen! Und mein bester Freund hat sich eben etwas mit Himbeeren gewünscht.

Es wurde zum geflügelten Wort, dass er bald einen „Himbi“ aus dem Schokohimmel bekommt. Gesagt, getan. Statt Kuchen habe ich mich aber für Muffins entschieden. Die sind perfekt für ein sommerliches Picknick. Weil ich großes Gebäck liebe, sind es mal wieder Riesenmuffins geworden. Ihr könnt aber natürlich auch die kleinere bzw. „normale“ Variante backen. Ein bisschen Schokolade habe ich natürlich auch reingeschmuggelt... Es ist ein superfix gemachtes easy-peasy-Rezept. Ihr braucht noch nicht mal einen Mixer, ein Schneebesen reicht völlig.



Himbeeren und
weiße Schokolade



Schokolade und

Himbeermuffins
frisch aus dem

default watermark

Ofen

(schoko-)himmlische Himbeer-Muffins

Recipe Type: Muffins

Author: Schokohimmel

... fluffigste, leicht fruchtige Sommer-Muffins

Ingredients

- 270 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 175 g Zucker
- 250 g Crème double
- 2 Eier
- gemahlene Vanille nach Geschmack
- 80 ml Ä–l (ich: Rapsöl)
- 150 g Himbeeren, gewaschen und evtl. halbiert (ich: frische; TK M–sste auch gehen)
- 100 g weiße Schokolade, grob gehackt

Instructions

1. Himbeeren gewaschen und halbiert und die Schokolade gehackt? Dann los!
2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Das Muffinblech einfetten oder mit Muffinformen auskleiden.
3. Die „trockenen“ Zutaten Mehl, Backpulver, Salz und Zucker in einer Schüssel mischen.
4. In einer zweiten Schüssel Crème double, Eier, Vanille und Ä–l kräftig mit einem Schneebesen verrühren. Einfach so lang, bis die Masse glatt ist.
5. Jetzt den Inhalt beider Schüsseln zusammenkippen und kurz mischen, bis alle trockenen Zutaten feucht sind. Ein Schneebesen reicht weiterhin. Nicht zu lange rühren!
6. Am Ende Himbeeren und gehackte Schokolade kurz untermischen.
7. Die Muffins etwa 20-30 Minuten backen. Kommt drauf an, ob ihr euch für Riesenmuffins oder die normale Größe entschieden habt. Bitte behaltet den Backofen im Auge. Wenn sie duften und goldgelb werden, sind sie fertig.

Serving size: 6 Riesenmuffins (oder ca. 12 normale)

Wenn alle Obstgebäcke so schmecken wie diese Himbeer-Muffins, muss ich schleunigst mein [Schokokuchen-Weltbild](#) verändern. Sie sind himmlisch! Leicht fruchtig und ansonsten superfluffig-locker-saftig-säure-vanillig... ein Traum! Das Rezept stammt aus „Schokomagie“ von Julie

Andrieu.

Die sommerlichen Beeren passen jedenfalls auch super zum [Knuspersommer](#), wo ich diese leckeren Himbeer-Muffins direkt einreiche. Liebe Sarah, ich freue mich, dass ich bei deinem tollen Event dabei sein kann! Öÿ™,

HÄ¼pft doch gleich mal rÄ¼ber und macht noch bis Ende Juli mit beim #knuspersommer...



Klicken Sie auf den unteren Button, um den Inhalt von knusperstuebchen.net zu laden.

[Inhalt laden](#)

Category

1. Blog-Events und Verlosungen
2. Muffins
3. Schokolade

Tags

1. Creme double
2. Himbeeren
3. Muffins
4. Schokolade
5. Sommer
6. weiÃŸe Schokolade

Date Created

1. Juli 2016

Author

schokohimmel