Brombeermuffins

Zutaten

- 300 g Brombeeren
- 250 g Mehl
- 1 large Backpulver
- 2 Ei(er)
- 150 g brauner Zucker
- 1 large Vanillinzucker
- 125 g Butter
- 250 g Mascarpone
- etwas Salz
- etwas Puderzucker

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (Umluft 170°C) vorheizen. Brombeeren waschen und gut abtropfen lassen.

2. Mehl mit Backpulver und Salz mischen. Eier mit Zucker und Vanillinzucker verrühren. Weiche Butter und Mascarpone zugeben und unterrühren. Unter die Mehlmischung rühren. Brombeeren unterheben.

3. Papierförmchen in die Vertiefungen einer Muffinform geben und den Teig einfüllen. Die Muffins im Backofen ca. 20 Min. backen. Die Muffins abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreut servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	30 g
Energie	303 kcal
Fett	18 g
Protein	6 g

35 Minuten

12 Stück

MAGGI KOCHSTUDIO 60523 Frankfurt am Main >> Telefon (069) 66 71 - 28 41 >> facebook.com/MaggiKochstudio >> www.maggi.de