



## HIMBEERMUFFIN

1. Mehl und Backpulver versieben. Eier mit Gabel verschlagen, Staubzucker, Milch und Kronenöl mit feinem Buttergeschmack zugeben und glatt rühren. Mehlmischung und Himbeeren untermischen.
2. Masse in die Muffinformen bis ca. 4 mm unter den Rand einfüllen und auf mittlerer Schiene ca. 25 Min. backen. Aus dem Backofen nehmen, 10 Min. überkühlen lassen, stürzen und mit Staubzucker bestreuen.

### ZUTATEN FÜR 12 STÜCK

#### Himbeermuffins:

- 3 Eier
- 90 g Staubzucker
- 400 ml Milch
- 110 ml Kronenöl mit feinem Buttergeschmack
- 320 g Mehl
- 1 Packerl Backpulver
- 250 g Himbeeren (frisch oder tiefgekühlt)