

# Das WPU-9-Rezept des Monats

## Himbeer-Muffins



	Backofen auf 180° C vorheizen. 12 Papierförmchen in eine Muffinform hineinsetzen.
120g weiche Butter	mit
120g Zucker	schaumig rühren.
1 Ei	und
300g saure Sahne	zugeben und untermischen.
250g Mehl	mit
2 1/2 TL Backpulver	und
1/2 TL Natron	und
1 Pr Salz	vermischen und kurz unter die Butter/Zucker/Ei-Masse rühren.
200g Himbeeren	vorsichtig unterheben.
	Die Teigmasse in die vorbereiteten Förmchen geben.
	Die Muffins im Backofen auf der mittleren Schiene etwa 25 Minuten goldbraun backen.
	Die abgekühlten Muffins nach Belieben mit Puderzucker bestäuben und mit frischen Himbeeren dekorieren.

Das Rezept findest du auf unserer Homepage

[Deutschherrensche.de](http://Deutschherrensche.de)

Viel Spaß beim Backen!