

Brombeermuffins

Zutaten:

- 100g Puderzucker
- 1 Vanillezucker
- 2 Eier
- 90g Öl
- 250g Quark (20%)
- 250g Mehl
- 1 Päckle Backpulver
- 1/2 TL Natron
- 150-200g Brombeeren



Zubereitung:

1. Puderzucker, Vanillezucker, Eier, Öl und Quark in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührer oder der Küchenmaschine verrühren, bis eine gleichmäßige Masse entsteht.
2. Mehl, Backpulver und Natron sieben und dann esslöffelweise unter ständigem Rühren zufügen. Es entsteht ein recht zäher, nicht flüssiger Teig.
3. Gewaschene Brombeeren vorsichtig unterheben.
4. Muffinblech mit 12 Papierförmchen auslegen oder gut fetten und den Teig auf 12 Muffins aufteilen.
5. Ab in den Ofen damit bei **195 Grad Ober/Unterhitze für 20-25 Minuten.**

Die Muffins auskühlen lassen, mit Puderzucker bestreuen und mit Vanillesoße servieren.

Fräulein Kuchenzauber <3