



## *Himbeer Muffins*

### **Zutaten:**

4 Eier  
250g Zucker  
1 Vanilleschote  
200g Frischkäse  
325g Weizenmehl Type 405 oder Dinkelmehl Type 630 von der Vogt Hofmühle  
1 Pck. Backpulver  
125g geschmolzene Butter  
250g Himbeeren

Die Eier mit dem Zucker und der ausgekratzten Vanilleschote mit dem Mixer schaumig schlagen. Den Frischkäse dazugeben und gut verrühren. In einer zweiten Schüssel Mehl und Backpulver vermischen. Die trockenen Zutaten mit den feuchten kurz vermengen, so dass das Trockene gerade feucht wird. Geschmolzene Butter und Himbeeren zufügen, vermengen, in Förmchen füllen und 20 Min. bei 180°C (Ober-/Unterhitze) backen. Falls man TK-Himbeeren verwendet, können diese gefroren in den Teig. Die Backzeit ändert sich nicht.

Viel Spaß beim Backen und Genießen!

**Öffnungszeiten Mühlenladen:** Mo bis Sa von 8:00 – 12:00 Uhr und Mo bis Fr von 13:00 – 18:00 Uhr

Vogt Hofmühle | Josef Vogt | Hofmühlenweg 31 | 89407 Steinheim | Tel: 09074 1229 | Mail: [mail@vogt-hofmuehle.de](mailto:mail@vogt-hofmuehle.de) | [www.vogt-hofmuehle.de](http://www.vogt-hofmuehle.de)