



## HIMBEERMUFFINS

10 min Leicht

Backzeit 25-30 min

### ZUTATEN (FÜR 12 STÜCKE)

12 Papierförmchen

2 Eier

7 EL geschmacksneutrales Öl, z.B. Sonnenblumenöl

200 g fettarmer MinusL Joghurt mild, 1,5 % Fett

350 g Mehl

2 TL Backpulver

80 g Zucker

1 Prise Salz

12 TL Himbeermarmelade

Puderzucker zum Bestäuben

## ZUBEREITUNG

Eier, Öl und Joghurt mit den Quirlen des Handrührgerätes verrühren. Mehl, Backpulver, Zucker und 1 Prise Salz mischen. Auf die Eiermischung geben und kurz unterrühren. Alles sollte vermischt sein.

12 Mulden einer Muffin-Backform mit Papierförmchen auslegen. Die Hälfte des Teigs einfüllen. Mit einem nassen Teelöffel kleine Mulden in den Teig drücken und je 1 TL Himbeermarmelade hineingeben. Restlichen Teig darauf verteilen.

Muffins im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas 2-3 oder Umluft 160 Grad) auf der 2. Schiene von unten 25-30 Minuten backen. Im Anschluss die Muffins erst 10 Minuten im Blech und anschließend auf dem Gitter abkühlen lassen. Wenn die Muffins abgekühlt sind, diese mit Puderzucker bestäuben.