



## HIMBEER MUFFINS MIT TOPFENGLASUR

### Zutaten für die 12 Muffins:

- \* 175 g Buttermilch (alternativ Naturjoghurt)
- \* 250 g frische Himbeeren
- \* 75 g Butter oder Margarine
- \* 50 g Kristallzucker
- \* 1 Päckchen Vanillezucker (8 g)
- \* 2 Eier
- \* 200 g glattes Mehl
- \* 1 ½ TL Backpulver

### Zutaten für die Topfenglasur:

- \* 500 g Magertopfen (Magerquark)
- \* 4-5 EL Himbeermarmelade
- \* Evtl. etwas Staubzucker nach Belieben
- \* Himbeeren für die Deko

### Zubereitung:

- \* Den Backofen auf 180°C Ober und Unterhitze vorheizen. Die 12 Vertiefungen eines Muffinbleches mit Papierförmchen auslegen.
- \* Die Buttermilch mit den Himbeeren fein pürieren. Die Eier trennen und die Eiweiße in einer separaten Schüssel steif schlagen. Butter mit Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Nacheinander die Eidotter zugeben und gut verrühren. Nun die Himbeer-Buttermilch dazugeben und alles zu einer homogenen Masse verrühren.
- \* Nun das Mehl mit dem Backpulver unter den Teig rühren. Zuletzt den Eischnee vorsichtig unter den Teig heben. Den Muffin Teig dann auf die 12 Papierförmchen aufteilen und im heißen Ofen für etwa 30-35 Minuten backen. Die fertigen Muffins 5 Minuten in der Form überkühlen lassen, dann aus der Form holen und auf einem Kuchengitter komplett auskühlen lassen.
- \* Alle Zutaten für die Topfenglasur von Hand mit dem Schneebesen verrühren (oder mit dem Mixer auf niedrigster Stufe – sonst wird es zu flüssig). Die Topfenglasur dann mit einem Löffel auf die Muffins auftragen und mit einer Himbeere dekorieren. Bis zum Verzehr kühl stellen.