

Ricotta-Himbeer-Muffins



> 30 Min.



Einfach



Vegetarisch



Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° C vorheizen. In eine Muffinform je Vertiefung ein Papierförmchen einlegen.
2. Ei und Öl verrühren und den Ricotta untermengen.
3. Mehl, Zucker, Backpulver und Salz vermischen und dann unter die Ricotta-Masse rühren.
4. Die Himbeeren vorsichtig unterheben.
5. Den fertigen Teig in die Förmchen füllen und ca. 20 - 25 Minuten backen.
6. Für den Zuckerguss den Puderzucker und das Wasser verrühren. Anschließend den Kirschsaff hinzugeben. Die Masse mit Kirschsaff einfärben und bei Bedarf die Konsistenz mit zusätzlichem Puderzucker verbessern.
7. Die Muffins mit dem Zuckerguss und frischen Himbeeren dekorieren.

Zutaten



Für 12 Muffins:

Für den Teig:

- 1 Ei
- 75 ml Keimöl
- 150 g Ricotta
- 200g Mehl
- 90g Back-Zucker
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Prise Salz
- 150 g Himbeeren (tiefgekühlt)

Für den Zuckerguss:

- 250g Puderzucker
- 2 EL Wasser
- 3 EL Kirschsaff

