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 GOLDSTEIG 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 Kirschsaft hinzugeben. Die Masse mit Kirschsaft 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 GOLDSTEIG 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 Kirschsaft