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 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

Produkt-Info

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

Rezept-Download

Du hast heute Freunde zu Besuch und willst mit ihnen kochen? Dann teile es und lasst es Euch schmecken!

Auch lecker!

Mit Almdammer überbackene Champignons gefüllt mit Hackfleich

mehr

Forellen Cordon bleu mit Almdammer und Tomatenkompott

mehr

Ricotta-Soufflé mit Fenchelgemüse

mehr

Scholle mit Mozzarella-Scheiben

mehr

Hirse-Käse-Burger mit Senf-Honig-Creme

mehr

Geschmorte Sahnekartoffel an Kräutern mit Almdammer hauchdünn überbacken und Ricotta Dip

mehr

Karotten-Zucchini-Nudeln mit Protinella

mehr

Protinella-Eier-Omelette

mehr