



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

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 Kirschsaff

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 Hackfleisch

[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

