



MEINE BEWERTUNG



TM5/TM31*

*Angaben nur bei Abweichung

100 g Zucker
2 Eier
2 EL Vanillezucker, selbst gemacht
80 g Öl
250 g Quark, 20% Fett
250 g Mehl
1 Pck. Backpulver
½ TL Natron
200 g Brombeeren, frisch oder TK,
aufgetaut und gut abgetropft

NÜTZLICHES ZUBEHÖR

Muffinblech
Muffin-Papierförmchen

BROMBEERMUFFINS

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 200°C vorheizen. Ein Muffinblech mit 12 Mulden mit Papierförmchen auslegen.
2. Zucker in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 10** pulverisieren und mit dem Spatel nach unten schieben.
3. Eier, Vanillezucker, Öl und Quark zugeben und **1 Min./Stufe 4** verrühren.
4. Mehl, Backpulver und Natron zugeben und **20 Sek./Stufe 5** unterrühren.
5. Brombeeren zugeben, mit dem Spatel unterheben, den Teig in das vorbereitete Muffinblech füllen und 25 Minuten (200°C) backen. Brombeermuffins abkühlen lassen und servieren.



Arbeitszeit:
20 Min.



Gesamtzeit:
45 Min.



12
12 Stück



mittel



Pro Stück: Eiweiß 6 g
Kohlenhydrate 28 g / Fett 9 g
Brennwert 1224 kJ/292 kcal