

# Brombeer-Muffins

Fruchtige Brombeer Muffins mit Kakao und Haselnüssen - Muffins mit Brombeeren schnell und einfach backen.

etwa 12 Stück



gelingt leicht

bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Für die Muffinform (12er):

12 Papierbackförmchen (Ø 5 cm)

### Rührteig:

300 g Brombeeren  
125 g weiche Butter oder Margarine  
125 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale  
3 Eier (Größe M)  
125 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
2 EL Dr. Oetker Kakao  
100 g Dr. Oetker gemahlene, geröstete Haselnüsse  
1 EL Milch

### Zum Verzieren:

100 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß  
100 g Brombeeren  
weiße Schokoladendekorblätter

## Wie backe ich Brombeer-Muffins?:

### 1 Vorbereiten:

Für den Teig Brombeeren verlesen. Papierförmchen in die Muffinform stellen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

### 2 Rührteig zubereiten:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Finesse unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl, Backin, Kakao und Haselnüsse mischen und abwechselnd mit der Milch in 2 Portionen kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Brombeeren vorsichtig unterheben. Teig gleichmäßig in die Muffinform füllen. Muffinform auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 30 Min.**



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

Muffins nach 10 Min. aus der Form nehmen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

### 3 Verzieren:

Kuvertüre grob hacken und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Brombeeren verlesen. Die Muffins mit einem Teelöffel mit der Kuvertüre besprenkeln, mit den Brombeeren und den Schokodekorblättern verzieren.

