



Himbeer Joghurt Muffins

Frisch in den Frühling

Zubereitung

1. Tiefgefrorene Himbeeren auftauen lassen. In einer Schüssel NATURATA Sonnenblumenöl, Naturata Rohrohrzucker, NATURATA Vanillezucker, Eier, Joghurt, Zitronensaft und NATURATA Salz gut mit einander vermengen und mit dem Schneebesen leicht aufschlagen bis sich der Zucker etwas aufgelöst hat.
2. Über die Masse nun Weizenmehl, Weizenstärke und Backpulver sieben und zügig unterrühren. Die Himbeeren vorsichtig unterheben und die Masse in 12 vorbereitete Muffinförmchen füllen. Die Muffins für ca. 25 Minuten bei 170°C Umluft im vorgeheizten Ofen backen.
3. Sobald die Muffins gut ausgekühlt sind, die NATURATA Schokolade vorsichtig über einem Wasserbad schmelzen, die Muffins damit bestreichen und mit z.B. gefriergetrockneten Himbeeren und Cashewkernen dekorieren.



Zutaten (12)

Naturata Zutaten

- 80 ml Sonnenblumenöl nativ
- 100 g Demerara Rohrohrzucker
- 1 Stück Bourbon Vanillezucker, 8 % Vanille
- 1 Prise Atlantik Meersalz, fein
- 100 g Himbeere, weiße Schokolade
- Cashewkerne

Weitere Zutaten

- 2 Eier
- 200 g Naturjoghurt
- 1 EL Zitronensaft
- 250 g Weizenmehl
- 30 g Weizenstärke
- 2 TL Backpulver
- 200 g Himbeeren (tiefgefroren)
- gefriergetrocknete Himbeeren