

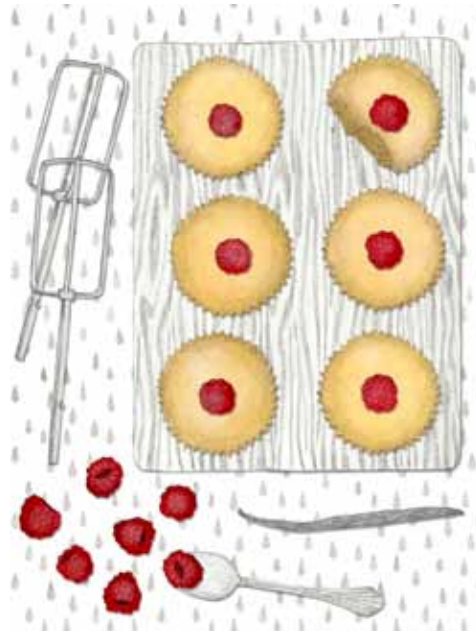


Mohn-Pudding Kuchen mit frischen Himbeeren

250 g Sauerrahm
80 g Schlagobers
1 Pck. Vanillepudding Pulver
70 g Butter, weich
70 g Zucker
1 Ei
130 g Mehl
1 TL Backpulver
1 Prise Salz
150 g Himbeeren, frisch oder tiefgekühlt

Für 12 Stück

Dauer: 20 min + 20 min Backzeit + 20 min Kühlzeit



Zubereitung

Den Backofen auf 180° vorheizen. Das Muffinblech mit Papierförmchen auskleiden.

Sauerrahm, Schlagobers und Puddingpulver in eine Rührschüssel geben und mit dem Mixer kurz glatt rühren. In einer weiteren Schüssel die weiche Butter mit dem Zucker verquirlen, dann das Ei unterrühren bis eine leicht cremige Masse entsteht.

Die Puddingcreme und die restlichen trockenen Zutaten (Mehl, Backpulver und Salz) untermengen und kurz mit dem Mixer durchrühren. Die Hälfte der Himbeeren beifügen und den Teig in die vorbereiteten Muffinförmchen füllen.

Für 17 – 20 Minuten backen, kurz auskühlen lassen und mit den restlichen Himbeeren dekorieren.

Ich empfehle die Muffins innerhalb von 2 Tagen aufzuessen.

Hast du die Muffins gebacken? Ich würde mich sehr über dein Feedback freuen.