

# Himbeere-Streusel-Muffins

etwa 12 Stücke



etwas Übung erforderlich

bis zu 35 Min.



## Zutaten:

### Muffinform:

### Vorbereiten:

125 g Himbeeren , frisch oder tiefgekühlt

### Streusel:

40 g Mehl

50 g Rohrzucker

1 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker

50 g Mandeln , geschält, gehackt

50 g Butter, weich

### Teig:

100 g Butter, weich

100 g Zucker

1 Beutel Dr. Oetker Finesse

Geriebene Zitronenschale

1 Ei

1 Prise Salz

150 g Joghurt

200 g Mehl

1 EL Dr. Oetker Backpulver

## 1 Vorbereiten:

Eine 12er-Muffin-Form mit Papierförmchen auslegen.

Zum Vorbereiten die frischen Himbeeren verlesen, evtl. abspülen und trocken tupfen (tiefgekühlte Himbeeren nebeneinander auf Küchenpapier auftauen lassen).

## 2 Streusel:

Für die Streusel das Mehl in eine Rührschüssel sieben, mit Rohrzucker, Vanille-Zucker und Mandeln mischen. Butter beigegeben. Die Zutaten mit den Händen zu kleinen Streuseln verreiben.

Backofen vorheizen:

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

**3 Teig:**

Für den Teig die Butter mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach den Zucker hineinstreuen und so lange rühren bis eine gebundene Masse entstanden ist. Finesse Zitronenschale, Ei, Salz und Joghurt unterrühren. Das Mehl mit Backpulver sieben und portionenweise auf mittlerer Stufe kurz unterrühren. Himbeeren zum Schluss vorsichtig unterheben.

Den Teig in die vorbereitete Muffin-Form geben und glatt streichen. Die Streusel auf die Förmchen verteilen und die Muffins im unteren Ofendrittel ca. 30 Minuten backen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

**Rille: in der unteren Hälfte des Backofens**

**Backzeit: etwa 30 Minuten**

Die Muffins aus der Form heben und auf einem Gitter erkalten lassen.