

# SCHWARZBEERMUFFINS

★★★★★ 5 bei 40 Bewertungen

Backen  
mit  
Christina



## Zubereitung

- 1** Für den Rührteig (>[Rührteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/) (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/>)) Eier und Zucker sehr gut schaumig rühren. Dann das Öl langsam einfließen lassen. Weizenmehl, Backpulver und Schlagobers dazugeben und alles noch einmal kurz durchrühren. Danach die Schwarzbeeren unterheben.
- 2** Den Teig in die Muffinformen füllen und im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad ungefähr 20 Minuten backen.

## Zutaten

### FÜR CA. 10 MUFFINS

#### TEIG

- 2 Eier
- 90 g Zucker
- 80 g Öl
- 200 g Weizenmehl 700
- 4 g Backpulver
- 80 g Schlagobers
- 80 g Schwarzbeeren