# SCHWARZBEERMUFFINS

4.9 bei 51 Bewertungen

35 min | Rührteig | Heißluft | 170 Grad | 19 min



## Zubereitung

1. Für den Rührteig (>Rührteig 1×1 (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 |