

Himbeermuffins zuckerfrei



75 min. 207 kcal SteviaSweet Crystal

Zubereitung ohne Zucker

1. Ei, SteviaSweet Crystal und weiche Butter zusammen schaumig schlagen.
2. Mehl mit Backpulver mischen und abwechslungsweise mit der Milch dazurühren. Der Teig muss so flüssig sein, dass er gut in die Förmchen abgefüllt werden kann.
3. Zum Schluss die gefrorenen Beeren dazugeben, so färben die Beeren nicht auf den Teig ab und zerfallen nicht.
4. Die Papierförmchen in die Muffin-Form legen und den fertigen Teig einfüllen, so dass die Förmchen schön gefüllt sind.
5. 20 – 30 Minuten in der Mitte des vorgeheizten Ofens bei 200 °C backen bis die Muffins schön goldbraun sind.

Zutaten für 8 Stück

250 g	Himbeeren (gefroren, vorher nicht auftauen)
250 g	Weissmehl
2 TL	Backpulver
1	Ei
70 g	SteviaSweet Crystal
60 g	weiche Butter
250 ml	Milch
	Papierförmchen (für die Muffin-Form)

Nährwerte pro Portion

207	kcal
865	kJ
6.3	Protein in g
25.5	Kohlenhydrate in g
8.6	Fett in g