

INFORAMA MONATS-REZEPT

SEPTEMBER 2019

HIMBEER-MUFFINS MIT MANDELN



Für ein Muffinblech oder 12 Förmchen

Zutaten und Zubereitung

100 g	Butter	rühren bis sich Spitzchen bilden
120 g	Zucker	
1 Päckli	Vanillezucker	dazu rühren
2	Eier	beifügen, rühren bis die Masse hell ist
100 g	Joghurt nature	beifügen, mischen
200 g	Mehl	
2 TL	Backpulver	mischen, beifügen und mit der Masse vermengen
50 g	gemahlene Mandeln	dazugeben und gut umrühren
150 g	frische Himbeeren	vorsichtig unter die Masse heben. Teig in das eingefettete Blech oder die Förmchen verteilen.
einige	Mandelscheiben	

Backen: In der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofens ca. 20-30 Minuten backen.
Die noch warmen Muffins mit Mandelplättchen dekorieren.

RUBUS IDAEUS, SAMMELSTEINFRUCHT

Streng genommen sind Himbeeren (*Rubus idaeus*) aus botanischer Sicht keine Beeren, sondern Sammelsteinfrüchte. Aus den zahlreichen Blütenblättern entwickelt sich jeweils eine Steinfrucht, die sich bei Fruchtreife als Gesamtes ablöst.

Echte Beeren entstehen im Gegensatz dazu aus einem einzigen Fruchtknoten und enthalten im Regelfall mehrere Samen pro Frucht. Ausser Johannis-, Stachel- und Heidelbeere gehören aber auch Bananen, Gurken und Tomaten dazu.