

Himbeermuffins im Sandofen

von Florence Bühler

Mengen für 10 Personen

150 g Butter	
250 g Weissmehl	
8.0 g Backpulver	(8g = 2 geh. TL)
2.0 Stück Eier	
2.0 dl Sauerrahm	oder Crème fraîche
150 g Zucker	
* 8 g Vanillezucker (8g)	
1.0 Stück Zitronen	Schale
250 g Himbeeren (tiefgekühlt)	

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g

TEIG:

Butter warm werden lassen. Mehl, Backpulver, Vanillezucker, Zucker, Zitronenschale in einer grossen Schüssel vermischen. Eier, Butter und Sauerrahm dazugeben. Zu einem leicht flüssigen Teig vermengen.

Gefrorene Himbeeren dazugeben.

BACKEN:

Pfaditopf zu 1/3 mit Sand füllen. Muffinförmchen auf den Sand stellen. Topf mit umgekehrtem Deckel verschliessen. Topf auf Holzquadrat über die Glut stellen (nicht direkt auf die Glut) und etwas Glut auf den Deckel schaufeln. ca 30-40 min Backen