

Himbeermuffins im Sandofen

von Florence Bühler

Mengen für 44 Personen

660 g Butter	
1.1 kg Weissmehl	
35.2 g Backpulver	(8g = 2 geh. TL)
8.8 Stück Eier	
8.8 dl Sauerrahm	oder Crème fraîche
660 g Zucker	
4.4 Stück Vanillezucker (8g)	
4.4 Stück Zitronen	Schale
1.1 kg Himbeeren (tiefgekühlt)	

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