## **Himbeermuffins (Rike)**

- Für 12 Muffins:
- 150g Himbeeren (tiefgefroren)
- 250g Mehl
- 160g Zucker
- ½ TL Zimt
- 1 Pck. Vanillezucker
- 2TL/ ½ Pck. Backpulver
- 80g Butter
- 1 Ei
- 250ml Schlagsahne
- So viel Milch bis die Konsistenz passt (bei 250ml Schlagsahne sind das -50ml)

Himbeeren auftauen lassen (mindestens 2 Stunden), alles bis auf die Himbeeren zusammenrühren, Dann die Himbeeren rein (vorsichtig, nicht mit Rührgerät). Bei Heißluft 180°C backen.