**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.