



Himbeeren Muffins

12 Stück - Muffinsförmchen ca. 5-6 cm Höhe
24 Stück - Muffinsförmchen 3 cm Höhe

Streusel

50 g **Dinkelmehl weiss**
25 g **Rohrzucker fein**
25 g **Pflanzenmargarine**
mit den Händen zu Streusel verreiben

Teig

500 g **Dinkelmehl weiss**
5 TL **Backpulver** (leicht gehäuft)
1 TL **Natron** (Baking Soda)
1 Prise **Salz**
60 g **Mandeln gemahlen**
300 g **Rohrzucker**
30 g **Mohnsahmen**
in einer Schüssel mischen

500 g **Hafermilch**
290 g **Rapsöl Teutoburger** (geschmacksneutrales Rapsöl)
alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit einem Metalllöffel zügig vermischen
Muffinförmchen zur Hälfte füllen

100 g **Himbeeren**
in jeden Muffin ca. 4 Himbeeren fallen lassen
Restlichen Teig einfüllen
Muffins mit Streuseln besprenkeln

Backen: Bei 180° C während ca. 25-27 Minuten in der Mitte des Ofens backen. Blech auf einem Gitter während 20 Minuten auskühlen lassen!



Muffins vorsichtig herausnehmen.