

# Herzmuffins zum Muttertag

## Zutaten: für 12 Stück

- 100 g tiefgefrorene Himbeeren
- 2 Eier (Größe M)
- 60 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 1 Prise Salz
- 150 ml Buttermilch
- 50 ml Sonnenblumenöl
- 125 g Mehl
- 1 ½ TL (ca. 6 g) Backpulver
- 75 g weiche Butter
- 20 g Puderzucker
- 75 g zimmerwarmer Doppelrahm-Frischkäse
- 50 g Fruchtaufstrich Himbeere, fein passiert
- 12 weiße Papier-Backförmchen & Alufolie oder 12 Glasmurmeln
- 2 Einmal-Spritzbeutel

## Zubereitung: 45 Minuten

1. Himbeeren auf einen Teller geben und bei Zimmertemperatur auftauen lassen. Papier-Backförmchen in die Mulden eines Muffinblechs (12 Mulden) verteilen. Aus Alufolie 12 kleine feste Kugeln (1,5-2 cm Ø) formen und zwischen Papierförmchen und Muffinmulde drücken, damit eine Herzform entsteht. *(Anstelle von Alufolie eignen sich auch Glasmurmeln.)*
2. Eier in eine Rührschüssel geben und leicht verquirlen. Zucker, Vanillin-Zucker, Salz, Buttermilch und Öl zufügen und gut verrühren. Mehl und Backpulver mischen, kurz unterrühren.
3. Erst nur wenig Teig in die Förmchen verteilen und Alufolienkugel oder Murmel in die richtige Position drücken. Dann den restlichen Teig in die Förmchen verteilen. Mit abgetropften Himbeeren bestreuen.
4. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C) 15-18 Min. backen. Muffins auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
5. Butter und Puderzucker mit den Schneebesen des Handrührgerätes cremig-weiß verrühren. Frischkäse nach und nach zufügen und unterschlagen. Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (ca. 8 mm Ø) geben.
6. Auf jeden Herzmuffin einen Herzrand spritzen. Fruchtaufstrich verrühren, ebenfalls in einen Spritzbeutel geben und eine kleine Spitze abschneiden. Creme-Hezen mit Fruchtaufstrich füllen. Auf einem großen Teller anrichten.