

Blaubeer-Ricotta-Torte

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Gebaeck
Muffins
Blaubeere
Buttermilch

1 c Vollweizenmehl
2 c Weißmehl
1/2 ts Natron
1 tb Backpulver
1 ts Salz
1/3 c Brauner Zucker
1 Zitrone; abger. Schale
1 Banane; zerdrückt
3 Eier; schaumig geschlagen
1 1/3 c Buttermilch
1/2 ts Vanille
1/2 c Butter; zerlassen
2 c Blaubeeren
1 tb Zimt
1 tb Zucker

* QUELLE

-- Zen-Kochbuch für vege-
-- tarische Feinschmecker
-- Gepostet: Hartmut Thomas
-- 11.03.1996

Backofen auf 220oC vorheizen.

Mehl, Zucker, Natron, Backpulver und Salz in eine Schüssel sieben, die Zitronenschale und den braunen Zucker hinzufügen.

Die Banane mit den Eiern, der Buttermilch, der Vanille und der zerlassenen Butter vermengen. Das Gemisch zu den trockenen Zutaten geben und mit ein paar schnellen Schlägen (12 - 14) unterrühren. Der Teig wird klumpig, aber man darf dennoch nicht zu viel rühren, da die Muffins sonst hart werden!

Vorsichtig 3/4 der Blaubeeren darunter heben, wieder nur ganz kurz umrühren (5 - 6mal). Wenn der Teig vollkommen glatt ist, hat man zuviel gerührt.

Formen zu 3/4 füllen, mit den restlichen Blaubeeren verzieren und mit Zucker und Zimt bestreuen. Auf mittlerer Schiene bei 220oC 25 min backen.