

## Hermann-Kuchen

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Muffins  
Beeren  
Schokolade

1 c Milch  
1/2 c Butter; zerlassen  
1 Ei, leicht verschlagen  
2 c Mehl  
1/3 c Zucker  
1 tb Backpulver  
1 pn Salz  
1 c Himbeeren, frisch oder TK;  
-(unaufgetaut!)  
100 g weiße Schokolade  
- gehackt

\* AUßERDEM

1/4 c Butter; zerlassen  
1/4 c Zucker

Ofen auf 200 Grad C vorheizen. Milch, Butter und Ei in einer großen Schüssel mischen, dann Mehl, Zucker, Backpulver und Salz zugeben. Verrühren, bis die Mehlmischung durchfeuchtet ist. [Bei mir ziemlich flüssiger Teig]. Himbeeren und Schokolade vorsichtig unterziehen.

In eine mit Papierförmchen ausgelegte oder gut gefettete Muffinform füllen. 24 bis 28 Minuten backen oder bis die Muffins goldbraun sind. Leicht abkühlen lassen, aus der Form nehmen.

Muffins mit der Oberfläche in die zerlassene Butter dippen, dann in den Zucker stippen [habe ich weggelassen].

Halten sich bei Zimmertemperatur 3 Tage, oder eingefroren 3 Monate.

VARIANTE:

Teig in eine rechteckige Kuchenform geben, mit 2 EL zerlassener Nutter beträufeln; 2 EL Zucker darüberstreuen. Bei 150 Grad C 40 bis 45 Minuten backen bzw. bis die Kruste braun wird. Stäbchentest! 10 Minuten auskühlen lassen, dann in Stücke schneiden.

Quelle: <http://www.landolakes.com> übersetzt, erfaßt und ausprobiert von Petra Hildebrandt

NOTIZ (20.12.98): Fettreduzierte Backmargarine verwendet.

