

## Weißer Schoko-Himbeermuffins



Menge	Zutat	Zubereitung
3	Eier	mit
200 g	Zucker	und
1 P.	Vanillezucker	schaumig rühren.
200 g	Frischkäse	einrühren.
300 g	Mehl	mit
3 TL	Backpulver	mischen und mit
120 g	Butter	(flüssig) zu einem glatten Teig verarbeiten.
150 g	Himbeeren	und
100 g	weiße Schokolade	(gehackt) vorsichtig unterheben.
		Teig in Muffin Förmchen füllen und bei 170 °C ca. 20 Min backen.