

Johannisbeer-Muffins

Fruchtige Muffins mit Johannisbeeren und Mandeln.

etwa 12 Stück



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform (12er):

12 Papierbackförmchen (Ø 5 cm)

Rührteig:

125 g rote Johannisbeeren

150 g weiche Butter oder Margarine

150 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene

Zitronenschale

1 Pr. Salz

3 Eier (Größe M)

100 g Weizenmehl

2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

100 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln

1 Vorbereiten:

Johannisbeeren waschen und Beeren von den Rispen streifen.
Papierbackförmchen auf die Muffinmulden verteilen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Finesse und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und abwechselnd mit den Mandeln kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Johannisbeeren unterheben. Teig gleichmäßig in die Muffinform füllen. Muffinform auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 25 Min.

Muffins 10 Min. in der Form auf dem Kuchenrost stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf dem Kuchenrost erkalten lassen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Belieben Muffins mit weißen Schokodekorblättern und Johannisbeeren dekorieren.

