

Stachelbeer-Mandelmuffin

Muffins mit Stachelbeeren drin und drauf

etwa 12 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform (12er):
Fett

All-in-Teig:

200 g Stachelbeeren
100 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln
200 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
150 g weiche Butter oder Margarine
2 Eier (Größe M)
125 ml Milch

Zum Verzieren:

200 g Stachelbeeren
Puderzucker
Pfefferminze

1 Vorbereiten:

Stachelbeeren waschen und putzen. Muffinform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 All-in-Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten, außer die Stachelbeeren, hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Stachelbeeren unterheben. Teig gleichmäßig auf die Muffinform verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 22 Min.

3 Muffins etwa 10 Min. in der Muffinform stehen lassen, dann lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



4 Verzieren:

Stachelbeeren waschen, putzen. Muffins mit den Stachelbeeren belegen, mit Puderzucker bestreuen und mit Pfefferminze verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt frischer Stachelbeeren können Sie auch 1 Glas Stachelbeeren (Abtropfgew. 390 g) verwenden.
- Nach Belieben mit gebräunten Dr. Oetker gesplitterten Mandeln bestreuen.
- Servieren oder backen Sie die Muffins in Papierbackförmchen.
- Zu den Stachelbeer-Muffins passt hervorragend eine süße Sahne.

