

# Stachelbeer Muffins

Leckere Stachelbeer Muffins selber backen - Diese köstlichen Muffins überzeugen 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

## Wie backe ich Stachelbeer Muffins?:

### 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.**



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

- 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.

