



Johannisbeer-Muffins

Autor des Rezepts:

Keine Beschreibung vorhanden



Rezept Zutatenliste

-

100 g weiche Butter

-

175 g Zucker

-

2 Eier

-

1 TL Vanillezucker

-

1 Prise Salz

-

250 g Mehl

-

2 TL Backpulver

-

150 g Buttermilch

-



225 g Johannisbeeren (oder Heidelbeeren). Tiefkühl-Obst evt. antauen lassen, sonst verlängerte Backdauer

Zubereitungsanweisung

1. Backofen auf 200° C vorheizen und das Muffin-Blech gründlich fetten
2. Die Butter in eine Schüssel geben, den Zucker zufügen und alles cremig schlagen
3. Nach und nach Eier, Vanille und Salz unterschlagen
4. Das Mehl mit dem Backpulver sieben, abwechselnd mit der Buttermilch unter die Buttermasse rühren
5. Die Johannisbeeren unter den Teig heben
6. Den Teig in die vorbereitete Form füllen
7. Im Backofen bei 200° C auf der unteren Schiene etwa 35-45 Minuten backen
8. Aus der Form stürzen, umdrehen und auf einem Gitterrost abkühlen lassen
9. Mit Puderzucker bestreut servieren.

Anmerkungen

Keine Beschreibung vorhanden

Zubereitungszeit	10 Min	Schwierigkeitsgrad	ganz einfach
Portionen	zwölf Portionen	Sonstige Menge	
Land/Region		Kosten pro Portion	