

Johannisbeer-Muffins mit Mandeln

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

25
Min.

NIVEAU



Zutaten für 12 Muffins

Für den Teig

115 g Butter
2 Eier
250 g Zucker
125 ml Milch
1 Teelöffel Vanilleextrakt
250 g Mehl
2 Teelöffel Backpulver
1/2 Teelöffel Salz
300 g Johannisbeeren (geputzt)

Für das Topping

1 Handvoll gehobelte Mandeln
3 Esslöffel brauner Zucker

Besonderes Zubehör

Muffinform (für 12 Muffins)

Wochenmarktbesuch rote **Johannisbeeren** ein oder pflück sie frisch von den Sträuchern aus Muttis Garten. Mach mal kein Johannisbeergelee, sondern spritzige Johannisbeer-Muffins!

- 1 -

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Muffinform einfetten oder mit Papierförmchen auslegen.

- 2 -

Für den Teig Butter zerlassen und abkühlen lassen. Eier mit Zucker, Milch und Vanilleextrakt schaumig schlagen.

- 3 -

Mehl mit Backpulver und Salz vermengen, vorsichtig unter die Eier-Zucker-Masse heben. Butter dazugeben und kurz einrühren. Johannisbeeren vorsichtig unterheben.

- 4 -

Teig auf die Muffinförmchen verteilen. Mit Mandeln und braunem Zucker bestreuen. Im heißen Ofen ca. 25 Minuten backen und auskühlen lassen.

Johannisbeer-Muffins sind eine saftig-süße Köstlichkeit im Miniformat. Die kleinen Küchlein sind garantiert so schnell weg, wie sie gemacht sind. Die Kombination aus luftigem Teig, süß-saurer **Fruchtfüllung** und knuspriger **Mandelkruste** ist einfach zu lecker – da kann niemand widerstehen. Also pack beim nächsten