

## Cranberry - Popcorn - Muffins

Zutaten für: 12 Stück

250	Gramm	Mehl
3	Teel.	Backpulver
200	Gramm	Cranberries (frisch oder TK, ersatzweise Johannisbeeren)
2		Eier
180	Gramm	Brauner Zucker
150	Gramm	Weiche Butter
1	Pack.	Vanillezucker
200	Gramm	Sauerrahm (20% Fett)
1	Tasse	Popcorn
100	Gramm	Puderzucker Fett für die Form

### Anleitung:

Mehl in eine Schüssel geben, mit Backpulver mischen. Cranberries in einem Sieb abtropfen lassen, TK-Früchte auftauen. Eier verquirlen, Zucker, Butter und Vanillezucker dazugeben, gut verrühren, dann Sauerrahm dazugeben, anschließend Mehlmischung unterrühren. Cranberries und Popcorn unter den Teig heben, in die gefettete Form füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (U: 160°C, G: Stufe 3) in 20-25 Minuten goldgelb backen. Muffins 5 Minuten ruhen lassen. Puderzucker mit Wasser oder Cranberries Saft anrühren und die Muffins damit bestreichen. Mit Popcorn verzieren.