

Johannisbeer - Muffins 1-3

Zutaten für: 3 Rezepte

Variante 1

Zutaten:

250	Gramm	Johannisbeeren
100	Gramm	Butter
160	Gramm	Zucker
2		Eier
1	Teel.	Vanille
1	Prise	Salz
150	ml	Buttermilch
250	Gramm	Mehl
2	Teel.	Backpulver

Anleitung:

Backofen auf 200 °C vorheizen und Muffinblech gut einfetten. Johannisbeeren waschen und verlesen. Butter, Zucker, Eier, Vanille, Salz und Buttermilch in einer Schüssel schaumig schlagen. Mehl und Backpulver dazugeben und gut unterrühren. Zuletzt Johannisbeeren vorsichtig unterheben. Teig in die Förmchen füllen und ca. 20 - 25 Minuten backen.

Variante 2

Zutaten: 200 g Johannisbeeren 140 g Mehl 100 g Vollkornmehl 2 Teelöffel Backpulver ½ Teelöffel Natron 40 g gemahlene Haselnüsse 1 Ei 120 g Zucker ½ Päckchen Vanillinzucker 80 ml Öl 200 g Joghurt

Zubereitung: Backofen auf 190 °C vorheizen und Muffinblech gut einfetten. Johannisbeeren waschen und verlesen. Mehl, Backpulver, Natron und Haselnüsse in einer Schüssel vermischen. In einer zweiten Schüssel Ei, Zucker, Vanillinzucker, Öl und Joghurt schaumig schlagen. Mehlgemisch und Johannisbeeren dazugeben und unterrühren. Teig in die Förmchen füllen und ca. 20 - 25 Minuten backen.

Variante 3

Zutaten: 85 ml neutrales Öl 150 g Zucker 2 Eier 280 g Natur-Joghurt etwas gemahlene Vanille 250 g Mehl 2 Teelöffel Backpulver ½ Teelöffel Natron 50 g Kokosflocken 250 g rote Johannisbeeren

Zubereitung: Eier, Öl, Zucker und Joghurt in einer Schüssel verrühren. Mehl, Backpulver, Natron und Kokosflocken in einer anderen Schüssel mischen. Die Mehlmischung zu der Mischung der flüssigen Zutaten geben und kurz verrühren. Zuletzt die entstielteten Johannisbeeren vorsichtig unterheben. 30 Minuten bei 180 Grad backen. Mit Puderzucker bestreuen.

Tipp: Man kann auch 200 g rote und 50 g schwarze Johannisbeeren nehmen.

Und/oder die Kokosflocken durch 50 g gehackte weiße Schokolade mit schwarzen Johannisbeeren (z.B. von Ritter Sport) ersetzen.