

Johannisbeer - Muffins 4

Zutaten für: 12 Stueck

100	Gramm	Butter: weich
175	Gramm	Zucker
2		Eier
1	Teel.	Bourbon-Vanille, gemahlen Kann weggelassen werden
1	Prise	Salz
250	Gramm	Mehl
2	Teel.	Backpulver
150	Gramm	Buttermilch
225	Gramm	Johannisbeeren (oder Heidelbeeren). TK-Obst Evt. antauen lassen, sonst Verlaengerte Backdauer Butter fuer die Form Puderzucker zum Bestreuen

Anleitung:

Backofen auf 200°C vorheizen. Das Muffin-Blech gruendlich fetten. Die Butter in eine Schuessel geben, den Zucker zufuegen und alles mit dem Handruehrer cremig schlagen. Nach und nach Eier, Vanille und Salz unterschlagen. Das Mehl mit dem Backpulver sieben, abwechselnd mit der Buttermilch unter die Buttermasse ruehren. Die Johannisbeeren unter den Teig heben. Den Teig in die vorbereitete Form fuellen. Im Backofen bei 200°C auf der unteren Schiene etwa 35-45 Minuter backen. Aus der Form stuerzen, umdrehen und auf einem Gitterrost abkuehlen lassen. Mit Puderzucker bestreut servieren.