

## Johannisbeer - Muffins

Zutaten für: 12 Muffins

125	Gramm	Brauner Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
1		Ei
60	ml	Sonnenblumenöl
200	ml	Naturjoghurt
250	Gramm	Mehl
1/2	Pack.	Backpulver
50	Gramm	Mandeln, gemahlen
200	Gramm	Johannisbeeren

### Anleitung:

Zucker, Vanillezucker und Ei schaumig rühren. Öl, Joghurt zufügen. Mehl, Backpulver und Mandeln mischen und kurz unterrühren. Johannisbeeren waschen, abtropfen lassen, von den Rispen streifen und unterheben.

Ein Muffinblech fetten und die Mulden zu 2/3 mit Teig füllen.

Im vorgeheizten Backofen bei 160/180 Grad (Umluft/E-Herd) 20-25 Minuten backen.