

## Rezept

# Bunte Beeren-Muffins

Ein Rezept von Bunte Beeren-Muffins, am 22.07.2024

## Zutaten

<b>150 g</b> gemischte Beeren (frisch oder TK)	<b>200 g</b> Mehl
<b>2 EL</b> gemahlene Mandeln	<b>2 TL</b> Backpulver
Zimtpulver	<b>150 g</b> weiche Butter
<b>150</b> Zucker	<b>1 Päckchen</b> Vanillezucker
<b>1</b> Ei	<b>250 g</b> Joghurt
Bittermandelaroma	Butter für das Blech
Puderzucker zum Bestreuen	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 255 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Ein Muffinblech mit 12 Mulden fetten oder mit Papierförmchen auslegen. Die Beeren waschen, verlesen und trocken tupfen. Das Mehl mit Mandeln, Backpulver und 2 Prisen Zimt mischen.
2. Die Butter in Stücke schneiden und mit Zucker und Vanillezucker mit den Quirlen des Handrührgeräts gründlich cremig rühren. Das Ei unterrühren, anschließend den Joghurt und ein paar Tropfen Bittermandelaroma. Weiterrühren, bis eine cremige, weißliche Masse entstanden ist.
3. Die Mehlmischung zügig mit einem Löffel unter die Joghurtmasse rühren, dann die Beeren (TK-Beeren gefroren) vorsichtig unterheben. Den Teig in die Blechmulden füllen. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) in 25 Min. goldbraun backen. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Muffins vorsichtig aus den Formen drehen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Die abgekühlten Muffins mit Puderzucker bestäuben.