

Rezept

Johannisbeer-Baiser-Muffins

Ein Rezept von Johannisbeer-Baiser-Muffins, am 28.03.2025

Zutaten

300 g rote Johannisbeeren	200 g Mehl
2 TL Backpulver	50 g gemahlene Haselnüsse
4 Eier	Salz
200 g Zucker	100 g weiche Butter
200 g Joghurt	Butter fürs Blech (optional)

Rezeptinfos

Portionsgröße 12 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 260 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Je ein Papierförmchen in die Vertiefungen des Muffinblechs setzen oder die Mulden fetten.
2. Die Johannisbeeren waschen, abtropfen lassen und die Beeren von den Rispen zupfen. Mehl, Backpulver und Nüsse mischen.
3. 3 Eier trennen und die Eigelbe beiseitestellen, die Eiweiße mit 1 Prise Salz mit den Schneebesen des Handrührgeräts steif schlagen. Dabei nach und nach noch 100 g Zucker dazu rieseln lassen und alles zu einer weiß glänzenden Baisermasse aufschlagen.
4. Die Butter in Stücke schneiden und mit den Schneebesen des Handrührgeräts cremig rühren, dabei den übrigen Zucker nach und nach dazugeben. Nacheinander das übrige Ei und die beiseitegestellten Eigelbe gründlich unterrühren. Erst den Joghurt, dann die Mehlmischung dazugeben und beides mit einem Löffel zügig unterrühren. Zuletzt die Beeren unterheben.
5. Den Teig in die Förmchen geben und die Muffins im Ofen (Mitte) ca. 15 Min. backen. Herausnehmen, die Baisermasse mit einem Löffel darauf verteilen und die Muffins weitere 10 - 15 Min. backen. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen, dann aus den Mulden lösen und vollständig abkühlen lassen.