

Rezept

Johannisbeer-Mandel-Muffins

Ein Rezept von Johannisbeer-Mandel-Muffins, am 30.04.2024

© Mathias Neubauer, Coco Lang, Kathrin Koschitzki



Zutaten

Für die Streusel

100 g Butter

45 g Marzipanrohmasse

½ TL Backpulver

60 g Zucker

140 g Mehl (Type 405)

Für den Teig

130 g Johannisbeeren

40 g gemahlene Mandeln

85 g weiche Butter

100 g Apfelmark

170 g Mehl (Type 405)

2 TL Backpulver

110 g Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal, 16 g F, 4 g EW, 36 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 170° vorheizen. Die Papierförmchen in der Muffinform verteilen.

2. Die Butter in kleine Würfel schneiden, mit dem Zucker in eine Rührschüssel geben und mit den Knethaken des Handrührgeräts vermischen. Die Marzipanrohmasse unterarbeiten. Das Mehl mit dem Backpulver mischen. Die Mehlmischung zur Buttermasse geben und alles mit den Knethaken nur so lange unterarbeiten, bis grobe Streusel entstehen. Die Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken und in den Kühlschrank stellen.

3. Die Johannisbeeren waschen und abtropfen lassen, die Beeren von den Stielen abstreifen. Das Mehl mit den Mandeln und dem Backpulver mischen. Die Butter mit dem Zucker in einer Schüssel mit den Rührbesen des Handrührgeräts leicht schaumig rühren. Das Apfelmark unterrühren. Die Mehlmischung nach und nach unterrühren. Die Johannisbeeren vorsichtig von Hand unterheben.

4. Den Teig in die Förmchen füllen und die Streusel darauf verteilen. Die Muffins im Ofen (Mitte) 30 Min. backen. Die Form aus dem Ofen nehmen und die Muffins ca. 5 Min. darin abkühlen lassen. Dann herauslösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.