

Rezept

Johannisbeer-Muffins

Ein Rezept von Johannisbeer-Muffins, am 20.04.2024

Zutaten

250 g rote Johannisbeeren	225 g Mehl
50 g Knusper-Müsli	1/2 TL Natron
2 1/2 TL Backpulver	1 Ei
125 g Zucker	1 Pck. Vanillezucker
40 ml Pflanzenöl	200 g Buttermilch
12 Papierbackförmchen	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 MUFFINSBLECH MIT 12 MULDEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht

Zubereitung

1. Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. In jede Vertiefung 1 Papierbackförmchen geben. Johannisbeeren waschen und von den Rispen streifen. Mehl, Müsli, Natron und Backpulver vermischen.
2. Ei mit Zucker, Vanillezucker, Öl und Buttermilch verrühren. Mehlmischung unterrühren. Johannisbeeren unterheben. Teig in die Vertiefungen füllen. Im Backofen (Mitte) 20-25 Min. backen.