

Rezept

## Johannisbeer-Muffins

Ein Rezept von Johannisbeer-Muffins, am 22.09.2023

### Zutaten

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