

Rezept

Johannisbeer-Muffins mit Baiserhaube

Ein Rezept von Johannisbeer-Muffins mit Baiserhaube, am 26.04.2024

Zutaten

250 g Rote Johannisbeeren	200 g Mehl
2 TL Backpulver	50 g gemahlene Haselnusskerne
3 Eier	100 g weiche Butter
200 g Zucker + 2 EL Zucker für die Deko	1 Päckchen Vanillezucker
150 g Joghurt	1 EL Zitronensaft
1 12er-Muffinblech	Fett für das Blech

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 185 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Die Blechvertiefungen fetten. Johannisbeeren waschen. 12 kleine Rispen für die Deko beiseite legen. Restliche Johannisbeeren mit einer Gabel vorsichtig von den Rispen streifen und auf Küchenpapier trocknen lassen. Mehl mit Backpulver und Haselnüssen mischen.
2. Die Eier trennen, Eiweiße beiseite stellen. Butter mit 100 g Zucker, Vanillezucker und Eigelben cremig rühren. Joghurt unterrühren. Die Mehlmischung dazugeben und alles gut vermischen. Johannisbeeren locker unterheben.
3. Den Teig in die Blechvertiefungen füllen. Im Ofen (Mitte) 20 Min. backen. Inzwischen die Eiweiße mit 100 g Zucker steif schlagen. Den Backofen auf 150° (Umluft 130°) zurückschalten. Eischnee auf den Muffins verteilen und noch 10 Min. weiterbacken, bis die Baisermasse leicht gebräunt ist. Muffins aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Vorsichtig aus den Formen lösen. Für die Deko beiseite gelegte Johannisbeerrispen zuerst in Zitronensaft, dann in 2 EL Zucker wälzen. Muffins damit verzieren.