Johannisbeer-Joghurt-Muffins

© Johannisbeer-Joghurt-Muffins - Rezpte mit Herz

40 Min.

leicht

12

schnell gemixt, fruchtig & leicht

Kein Sommer ohne Johannisbeeren. Mit ihnen kann man leckere Desserts und Kuchen zaubern und diese Johannisbeer-Joghurt Muffins eignen sich perfekt für das Party-Buffet, zum Mitnehmen für unterwegs oder auf Vorrat, denn man kann sie auch gut einfrieren.

Zutaten-Einkaufsliste

☐	**250 g**	Rote Johannisbeeren
☐	**150 g**	Zucker
☐	**1**	Vanillezucker
☐	**125 g**	weiche Butter
☐	**2**	Eier
☐	**250 g**	Joghurt
☐	**250 g**	Mehl
☐	**2 TL**	Backpulver
☐	**1/2 TL**	Natron
☐	**1 Prise/n**	Salz
☐		Puderzucker zum Dekorieren

Zubereitung

1. Johannisbeeren vom Strunk ribbeln, waschen und trocknen
2. Backofen auf 190 °C (170 °C Umluft) vorheizen. Muffinblech mit 12 Mulden mit Papierförmchen auslegen.
3. Für den Teig Zucker, Vanillezucker, Butter, Eier, in Stücken und Joghurt in den Mixtopf geben und **20 Sek./Stufe 4** verrühren. Die Masse muss nicht glatt gerührt sein. Mehl, Backpulver, Natron und Salz zugeben und **10 Sek./Stufe 4** vermischen. Es kann ruhig noch etwas Mehl zu sehen sein.
4. Johannisbeeren zugeben, mit dem Spatel kurz unter rühren und den Teig in die Muffinmulden füllen.
5. Muffins im heißen Ofen auf der 2. Schiene von unten **ca. 25 Minuten** backen. Auf einem Kuchengitter **ca. 5 Minuten** abkühlen lassen. Dann aus den Mulden lösen und auskühlen lassen und nach Belieben (z.B. Puderzucker) dekorieren.

Unser Tipp: Der Teig mit den kleinen Beeren eignet sich auch für kleinere Muffinformen - schaut mal unten die Mini-Gugl an!

Nährwertangaben

Pro Stück: ca. 350 kcal – 6 g E – 18 g F – 40 g KH