

Johannisbeer-Mandel-Muffins



Leckere Muffins mit gemahlene Mandeln und frischen Johannisbeeren

Zubereitungszeit: 15 min

Wartezeit:

Backzeit: 25 min

ZUTATEN

80 g Weizenmehl
40 g Weizenvollkornmehl
25 g Speisestärke
2 TL Backpulver
1 Prise Salz
100 g gemahlene Mandeln
1 TL Abrieb einer Bio-Orange
2 Eier
90 g Zucker
125 g Butter, weich
125 g Joghurt, natur

200 g Johannisbeeren

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Muffinsblech mit Papiercups belegen.
3. Mehl, Speisestärke, Backpulver, Salz und Mandeln in einer Schüssel gründlich mischen.
4. In einer anderen Schüssel die Eier leicht verquirlen. Zucker, Butter, Joghurt und Orangenschalen-Abrieb dazugeben und kräftig verrühren.
5. Die trockenen Zutaten dazugeben und nur solange rühren, bis alle Zutaten feucht sind.
6. Zum Schluss die Johannisbeeren vorsichtig unterheben.
7. Den Teig in die Cups füllen (ca. 3/4 Füllhöhe) und für knapp 25 Minuten backen.
8. Nach dem Backen die Muffins erst einige Minuten in der Form stehen lassen und danach auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.