Johannisbeer-Mandel-Muffins

Leckere Muffins mit gemahlenen 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.