Johannisbeer-Muffins



Einfach, aber super lecker

Zubereitungszeit: 15 min
Wartezeit:
Backzeit: 20 min

Zutaten

- 250 g Mehl
- 2 ½ TL Backpulver
- ½ TL Natron
- 60 g gehackte Mandeln
- ½ TL Zimt
- Abrieb von 1 unbehandelten Zitrone
- 250 g frische Johannisbeeren
- 1 Ei (Zimmertemperatur)
- 140 g brauner Zucker (weißer geht auch)
- 80 ml Pflanzenöl (oder 125 g weiche Butter)
- 250 ml Buttermilch

Zubereitung

1. Backofen auf 190 Grad (Umluft 170 Grad) vorheizen.
2. Muffinblech mit Papierförmchen belegen.
3. Johannisbeeren verlesen und von den Rispen lösen.
4. In einer Schüssel Mehl, Backpulver, Zimt, Mandeln, Zitronenschale und die Johannisbeeren vorsichtig aber gründlich mischen.
5. In einer anderen Schüssel das Ei verquirlen, Zucker, Öl (oder Butter) und Buttermilch dazugeben und ebenfalls gründlich verrühren.
6. Jetzt die trocknen Zutaten hinzufügen und vorsichtig unterheben, bis alle Zutaten feucht sind.
7. Teig in die Muffinförmchen geben und in den Ofen stellen. Temperatur auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) reduzieren. Backzeit 20-25 Minuten (Stäbchenprobe!).
8. Muffins noch 5-10 in der Form ruhen lassen. Erst danach aus der Form nehmen.
9. Warm oder kalt servieren.