

JOHANNISBEER-STREUSEL-MUFFINS

Zubereitungszeit: 15 min - Backzeit: 15-20 min - Menge: 12 Stück

-ZUTATEN-

| Streusel: | Muffins: |
|---------------------|------------------------------|
| 100 g Mehl Type 405 | 120g Butter (Raumtemperatur) |
| 60 g Butter | 120 g Zucker |
| 50 g Zucker | 1 Prise Salz |
| 1 Prise Salz | evtl. Vanille |
| evtl. Vanille | 2 Eier (Größe M) |
| | 120 g Weizenmehl (Typ 405) |
| | 1 TL Backpulver |
| | 80g Johannisbeeren |

-ZUBEREITUNG-

Streusel:

1. Gib zuerst die Butter und den Zucker, und wenn gewünscht Vanille, in eine Schüssel und verknete alles zu einem Teig. Füg anschließend das Mehl hinzu.
2. Stell den Teig in den Kühlschrank während du den Muffinteig zubereitest. Dadurch lassen sich die Streusel später besser auf den Muffins verteilen.

Muffins:

3. Heize den Ofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vor.
4. Rühre die Butter mit dem Zucker cremig, bis sich der Zucker mit der Butter gut verbunden hat (ca. 5 Minuten).
5. Füge evtl. Vanille hinzu und ebenso das Salz.

6. Rühre nun nach und nach die Eier unter die Masse, bis ein geschmeidiger Teig entsteht.

7. Mische das Mehl mit dem Backpulver und rühre beides kurz unter den Teig.

8. Wasche nun die Johannisbeeren und streife die einzelnen Beeren mit einer Gabel von den Reben ab (kleiner Tipp ;) geht schneller, als alle einzeln abzumachen) und hebe sie vorsichtig unter den Teig.

9. Dann geht es ans Portionieren. Damit das besser gelingt, arbeite ich am liebsten mit einem Spritzbeutel. Aber du kannst auch einen Eisportionierer oder einfach einen bzw. zwei Löffel nehmen. Nun füllst du den Teig in deine Muffinförmchen.

10. Nun verteilst du die Streusel auf dem Muffinteig. Dann backst du diese 15-20 min. im Ofen.

Tipp: Wenn du magst, kannst du wie ich Puderzucker (gesiebt) und Zitronensaft mischen und du erhältst einen leckeren Zitronenzuckerguss. Aber erst die Muffins auskühlen lassen.

VIELEN SPAß BEIM NACHBACKEN!

DEINE REBECCA 