

Johannisbeer-Muffins

Zutaten für 12 Muffins

250 g Johannisbeeren
100 g Butter, weich
150 g Zucker
1 Prise Salz
2 Eier
200 gr Ricotta
2 EL Milch
250 g Mehl
2 TL Backpulver

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Johannisbeeren waschen und von den Stielen abstreifen.

Butter schaumig rühren. Zucker, Salz und Eier dazugeben und rühren, bis die Masse heller ist. Ricotta und Milch hinzufügen und verrühren. Mehl und Backpulver mischen und unter die Masse rühren.

Johannisbeeren zum Teig geben und gut mischen, ohne die Johannisbeeren zu zerquetschen.

Papierbackförmchen in das Muffinblech legen und mit dem Teig füllen.

In der Mitte des vorgeheizten Backofens bei 180 Grad ca. 35 Min. backen. Blech aus dem Ofen nehmen und leicht abkühlen lassen. Die Muffins aus dem Blech nehmen und vollständig abkühlen lassen.

