

Hier und heute



Stachelbeermuffins

Die perfekte Kombination aus süß und leicht säuerlich: Marcel Seegers Stachelbeermuffins schmecken wunderbar saftig und sind im Handumdrehen gebacken.

Das Rezept

von Marcel Seeger für 12 Stück

Zutaten

- 100 g Butter, weich
- 120 g Zucker
- 40 g Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eier, Größe M
- 100 g Naturjoghurt
- 200 g Mehl, Typ 550
- 6 g Backpulver
- 50 g Mandeln, gemahlen
- 150 g Stachelbeeren, frisch oder aus dem Glas

Zubereitung

Die Muffinform mit Papierförmchen auslegen und den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz cremig aufschlagen, dabei die Eier nach und nach zufügen. Dann den Joghurt unterrühren. Mehl, gemahlene Mandeln und Backpulver gut vermengen und unterrühren. In jede Muffinmulde etwas Rührteig einfüllen und dann die Stachelbeeren gleichmäßig darüber verteilen. Anschließend den restlichen Teig auf die Früchte geben. Die Muffins im vorgeheizten Backofen circa 25 Minuten goldbraun backen. Nach dem Backen abkühlen lassen und aus der Form nehmen.

Tipp: Dunkle Schokolade, Kuvertüre oder Kuchenglasur schmelzen und mit einer Gabel feine Schokoladenfäden über die Muffins ziehen.