



Johannisbeer Muffins

Muffins mit Johannisbeeren und Eierlikör. Aufgrund des Alkohols sind diese Muffins den Erwachsenen vorbehalten.

Zutaten:

125g rote Johannisbeeren
275g Mehl
4 Teelöffel Backpulver
abgeriebene Schale einer halben Zitrone
75g gehackte Mandeln
2 Eier
130g brauner Zucker
3 Teelöffel Vanillezucker
80ml Sonnenblumenöl
200ml Eierlikör
100g saure Sahne

15 Papierförmchen oder Fett für die Backformen
Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung

Johannisbeeren abpflücken, waschen und abtrocknen. Mehl und Backpulver mischen und in eine Schüssel sieben. Mandeln und Zitronenschale untermischen.

Eier, Zucker, Vanillezucker, Öl und Eierlikör mit der sauren Sahne gut verrühren. Die Mehlmischung unterrühren und zuletzt die Johannisbeeren unterheben.

Teig in die Papierförmchen füllen und im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad (Umluft 160 Grad) für 25 bis 30 Minuten backen. Die fertigen Johannisbeer-Muffins auskühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.