

# JOHANNISBEER MUFFINS

## JOHANNISBEER MUFFINS

Dieses Jahr habe ich meinen Blog-Geburtstag nicht verschlafen, ich hatte gestern (und da bin ich ehrlich) nur einfach etwas Besseres zu tun als endlich das dafür passende Rezept zu schreiben – wir haben nämlich das Babyzimmer gestrichen! Ich hoffe also, dass ihr und der Blog da nicht kleinlich seid... schließlich ist von meinem täglichen Rhythmus derzeit leider ohnehin nicht mehr viel übrig – aber das wird wieder besser, versprochen! Also weiter zum Blog-Geburtstag: 5 Jahre gibt es ihn jetzt schon, dies hier wird das 1660. Rezept und noch im August wird hier der 2 Millionste Besucher erwartet. Ich durfte über den Blog, zahlreiche Events und Bloggertreffen schon so viele tolle Leute kennenlernen und mir fallen immer noch so viele Dinge ein die ich hier mit euch teilen möchte. Deshalb bin ich optimistisch, dass sich zu den vergangenen 5 Jahren noch einige mehr dazu gesellen werden. Und ich hoffe, dass ihr auch dann noch ab und an vorbeischaud und euch über das eine oder andere Rezept freut!

Diese Johannisbeer Muffins habe ich übrigens vor Kurzem für die Mädels im Büro gebacken. Ob ihr dafür frische oder eingefrorene Johannisbeeren nehmt ist dabei relativ egal und das Ergebnis sind ein paar super saftige und fruchtige Muffins. In diesem Sinne: auf die Geburtstage und alle anderen Gelegenheiten zu denen ihr Lust habt zu backen!



### ZUTATEN FÜR 18 MUFFINS:

4 Eier

200g Mehl

200g weiche Butter

200g Zucker

1/2 Päckchen Backpulver, oder 1 Päckchen wenn sie etwas luftiger sein sollen

100g Johannisbeeren

### Für die Deko:

etwas Puderzucker

### ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten für die Muffins in die Küchenmaschine geben und zu einem glatten Teig verrühren. Die Johannisbeeren gehen dabei größtenteils kaputt und geben dem Teig so seine rosa Farbe.



Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Ein Muffinblech mit Papierförmchen bestücken (ich habe [diese hier](#)\* genommen) und je 2 gute EL Teig hinein geben.



Die Muffins für 25-30 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Ab und an einen Blick darauf werfen und am Ende die Stäbchenprobe machen.

Die fertigen Muffins vollständig auskühlen lassen.



Den Puderzucker fein sieben und über die vollständig abgekühlten Muffins geben.

Greift zu!



©katha-kocht.de