

Rote-Ribisel-Muffins 2 (Rote-Johannisbeer-Muffins)

Autor des Rezepts: Veronika



Keine Beschreibung vorhanden

Rezept Zutatenliste

- 200 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 300 g Ribiseln
- 2 Eier
- 180 g brauner Zucker
- 150 g weiche Butter
- 1 Pck. Vanillezucker
- 250 g Magerjoghurt

Zubereitungsanweisung

1. Backblech auf 180°C vorheizen und die Backförmchen in die Muffinform hineinsetzen
2. Das Backpulver mit dem Mehl, den Eiern und dem Joghurt verrühren
3. Zucker, Butter und Vanillezucker miteinander verrühren und mit dem Mehl vermengen
4. Zum Schluss die Ribiseln daruntermengen ca. 25 Minuten backen

Anmerkungen

Keine Beschreibung vorhanden

| | | | |
|-------------------------|-----------------|---------------------------|--------------|
| Zubereitungszeit | 5 Min | Schwierigkeitsgrad | ganz einfach |
| Portionen | zwölf Portionen | Sonstige Menge | |
| Land/Region | | Kosten pro Portion | |