

Erdbeer-Muffins

Johannisbeer-Muffins

27.6.2021 sehr fein!

Zutaten für 12 Muffins

ca. 250 g Erdbeeren / [Johannisbeeren](#) ev. nur 200g, da viel Teig für Förmli
100 g Butter, weich
150 g Zucker
1 Prise Salz
2 Eier
180 g Crème fraîche / 180 g Joghurt (3.7.2021)
6 EL (o.8 dl) Milch
250 g Mehl
~~2 TL~~ Backpulver 1 Päckli

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

Erdbeeren waschen, grün entfernen, in kleine Stücke schneiden.

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

Ca. 3/4 der Erdbeeren zum Teig geben und gut mischen, ohne die Erdbeeren zu zerquetschen.

Papierbackförmchen in das Muffinblech legen und mit dem Teig füllen. Die restlichen Erdbeeren auf die Muffins legen und leicht eindrücken.

In der Mitte des vorgeheizten Backofens bei 180 Grad ca. 30 Min. backen. Blech aus dem Ofen nehmen und leicht abkühlen lassen. Die Muffins aus dem Blech nehmen und vollständig abkühlen lassen.

