



Johannisbeer-Streusel-Muffins

beerige Muffins mit knusprigen Streuseln



Zutaten

200 g	Joghurt
85 ml	Öl
2	Eier
100 g	Zucker
1 Prise	Salz
225 g	Mehl
1 Pck.	Backpulver
175 g	Johannisbeeren + ein paar mehr für die Streusel
115 g	Mehl
50 g	Zucker
60 g	flüssige Butter

Utensilien

12er Muffinform

Zubereitung

1. Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen
2. Joghurt mit Öl und Eiern kurz verrühren
3. Zucker, Salz, Mehl und Backpulver vermischen und zugeben
4. alles verrühren (nicht länger als nötig) und die Johannisbeeren vorsichtig unterheben
5. Muffinförmchen 2/3 mit dem Teig befüllen, und oben noch ein paar Johannisbeeren draufstreuen
6. die Zutaten für die Streusel verkneten, und gleichmäßig auf die Muffinformen verteilen
7. 20-25min backen, und im Zweifelsfall Stäbchenprobe machen

Fertig! ✨

Überschrift

This is a very cool blog entry to convince you for cooking this receipe

Next text

Made with ❤️ by Küchenzwergerin.
© 2021, Melanie Frieß