

JOHANNISBEER MUFFINS



OBSTPLANTAGE HAHNE



Für 12 Stück
150 g Rote
Johannisbeeren
200 g Joghurt
90 g weiche Butter
2 Eier
150 g Mehl
130 g Zucker
2 TL Backpulver
1 TL Natron

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Johannisbeeren mit Joghurt verrühren. Papierförmchen auf ein Backblech legen. Den Zucker und Butter cremig rühren. Eier nach und nach unterrühren. Danach die Masse unterheben. Backpulver, Mehl, Natron nach und nach unter die Creme heben. Den Teig in die Förmchen füllen und 20 min im Backofen garen.

.... mmmhmm lecker!

OBSTPLANTAGE HAHNE • Hildesheimer Straße 574 • 30880 Laatzen (OT Gleidingen)
Telefon: 05102 / 2303 • info@hahne-obstplantage.de • www.hahne-obstplantage.de