

Johannesbeermuffins mit Streuseln

Arbeitsmaterialien:

- Muffinblech
- Papierförmchen
- Rührschüssel
- Mixer
- Teelöffel
- Spatel



Für den Boden und die Streuseln:

130g Butter	mit einem Mixer schlagen und
1 Prise Salz	sowie
65g Zucker	hinzugeben und noch einmal aufmixen.
220g Mehl	Unterheben, verkneten und den Teig zu Streuseln verarbeiten..

In jede Muffinform einen Teelöffel Teig geben und am Boden festdrücken. Die restlichen Streusel für später zur Seite stellen.

Für die Füllung:

200 g Johannesbeeren	von den Rispen befreien und waschen.
500g Magerquark	mit
60g Zucker	
1 Pck Vanillezucker	
2 Eiern	
60 ml Milch	sowie
75 ml Rapsöl	vermengen. Zum Schluss die Johannesbeeren unterheben.

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Füllung in die Muffinförmchen füllen, aber einen kleinen Rand oben freilassen. Als letztes die Streuseln auf der Füllung verteilen. Die Muffins nun für ca. 40 Minuten backen. Guckt ab und zu mal nach, denn jeder Ofen bäckt anders.

Tipp:

Solltet Ihr noch Streusel übrig haben, könnt Ihr diese auch einfrieren und für den nächsten Kuchen verwenden