

Johannisbeer-Streusel-Muffins

Kategorie: Kekse und süße Kleinteile - Aufwand: mittel - Preis: mittel - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

Streusel

- 100 g Brauner Zucker
- 50,0 g Weizenmehl Typ 550
- 1,0 EL abgeriebene Zitronenschale
- 50,0 g gehackte Walnüsse
- 3,0 TL Butter

Teig

- 100 ml Milch
- 1,0 Ei
- 100 g Butter
- 250 g Weizenmehl Typ 550
- 100 g Zucker
- 2,0 TL Backpulver
- 1,0 EL abgeriebene Zitronenschale
- 1,0 TL Zimt
- 0,5 TL Salz
- 150 g Johannisbeeren

(Angaben für 12 Stück)

Die Streusel mit den Walnüssen ergeben eine leckere knusprige Kruste. Dazu bilden die säuerlich fruchtigen Johannisbeeren einen schmackhaften Kontrast.

Zubereitung

Streusel

100g braunen Zucker, 50g Mehl, 1 EL abgeriebene Zitronenschale, Nüsse und 2-3 TL Butter zu Streuseln verarbeiten und beiseite stellen.

Teig

Milch, Ei und 100g Butter cremig schlagen. 250g Mehl, 100g Zucker, Backpulver, 1 EL Zitronenschale, Zimt und Salz darunter rühren. Die Beeren von den Rispen streifen, waschen und vorsichtig unter den Teig heben.

Fertigstellung

Die Mulden eines Muffinblechs (oder Papierförmchen) etwa zweidrittelhoch füllen, darauf je einen gehäuften TL Streusel geben und etwas andrücken. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C (Umluft 180°C) 20-25 Minuten backen. Nach einigen Minuten die Muffins aus der Form nehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

