Ribisel-Muffins

Ob warm oder kalt, die süß-säuerlichen Ribisel-Muffins schmecken herrlich erfrischend. Das Rezept hierfür ist denkbar einfach.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min

Zutaten

280 g	Mehl
210 g	Zucker
2 TL	Backpulver
0.5 TL	Natron
1 Stk.	Ei
120 ml	Öl
240 ml	Buttermilch
250 g	Ribiseln
1 Stk.	Muffinform

Zubereitung

1. Für die **Ribisel-Muffins** zuerst den Backofen auf 160°C vorheizen. Die Ribisel waschen und abtropfen lassen. Ei mit Zucker schaumig schlagen und nach und nach das Öl und die Buttermilch unterschlagen.

2. Backpulver, Natron und Zimt mit Mehl vermischen. Diese Mischung unter die Zuckermasse heben und dann vorsichtig die Ribisel untermengen. Ein Muffinblech mit Muffinförmchen aus Papier bestücken und den Teig hineinfüllen. Im Ofen 20 Minuten backen. Herausnehmen und lauwarm oder abgekühlt servieren.

Tipp

Die Ribisel-Muffins mit Staubzucker bestreuen und mit steif geschlagenem Schlagobers servieren.