

# Ribisel Muffin

Einfach und rasch zubereitet, die Ribisel Muffin schmecken köstlich, süß säuerlich, erfrischend. Diese Süßigkeit ausprobieren lohnt sich bestimmt.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 35 min



## Zutaten

120 g	Weizenmehl
60 g	Weizenvollkornmehl
0.5 Stk.	Backpulver
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
3 Stk.	<a href="#">Eier</a>
175 g	<a href="#">Zucker</a>
100 g	<a href="#">Butter</a>
100 ml	Milch
100 g	<a href="#">Ribiseln</a> (frisch)
1 Prise	<a href="#">Salz</a>

## Zubereitung

1. Die **Ribisel Muffin** Formen mit Papierförmchen auskleiden und das Backrohr auf 180 C° Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Die Eier in eine Schüssel schlagen und mit dem Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Butter schmelzen und mit der lauwarmen Milch vermischen. Mit einer Prise Salz würzen.
3. Weizenmehl und Weizenvollkornmehl mit dem Backpulver sieben und unter die Teigmasse rühren. Abschließend die frischen Ribisel unter den Teig heben. Den Teig in die Muffin Formen verteilen und im Backrohr zirka 15-20 Min. backen.

## Tipp

Die Ribisel Muffin mit Staubzucker bestreuen und frischen Ribisel garnieren.