

Johannisbeersmuffins mit weisser Schokolade

Für 20 – 24 Stück
(Muffinsform mit Papierförmchen ausgelegt)



300 g Johannisbeeren

150 g weisse Schokolade

150 g weiche Butter

150 g Zucker

4 Eier

300 g Mehl, gesiebt

1 Beutel Backpulver



Mit einem Esslöffel Zucker bestreuen und beiseite stellen.

Hacken.

Butter und Zucker gut vermischen. 1 Ei nach dem anderen beifügen und dabei gut mischen.

Beifügen. Mischen.

Die Früchte (ohne Saft) und die Schokolade begeben. Mischen und die Masse in einen grossen Spritzsack füllen.

In die vorbereiteten Muffinsförmchen zu 2/3 füllen.

Backen:

Heissluft feucht 180°C oder Ober-/Unterhitze 200°C, 20 – 25 Minuten

Bemerkung:

Je nach Saison andere Früchte oder Beeren verwenden.

Dieses Rezept sowie die Rubrik « **Tipps & Tricks** » finden Sie auf www.grangeneuve.ch/beratung-expertisen
Rezept "Über den Tellerrand" – Ausgabe Nr. 50 – Juni 2019.