

Johannisbeer-Muffins mit Crème fraîche-Haube

etwa 12 Stücke



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Muffinform:

12 Papierbackförmchen:

Dr. Oetker Muffin-Förmchen

Teig:

100 g Butter, weich

100 g Zucker

60 g Konfitüre mit

Johannisbeergeschmack

1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Beutel Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale

1 Prise Salz

2 Eier

140 g Mehl

2 TL Dr. Oetker Backpulver

60 g dunkle Schokolade , gerieben

60 g Haselnüsse, gemahlen

10 g Kakaopulver

Garnitur:

Pudersucker

100 g Crème fraîche

30 g Pudersucker , gesiebt

1 Beutel Dr. Oetker Rahmhalter

Johannisbeergelé

1 Vorbereiten:

Muffinsblech mit Muffinspapierchen auslegen.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Teig:

Butter, Zucker, Johannisbeerkonfitüre, Vanillin-Zucker, Finesse geriebene Zitronenschale und Salz in eine Schüssel geben und mit dem Handmixer cremig aufschlagen. Die Eier einzeln dazugeben und gut mischen. Das Mehl und Backpulver vermischen und dazusieben. Schokolade, Haselnüsse und Kakaopulver zugeben und mit dem Mehlgemisch unterheben. Die Masse in die vorbereitete Muffinsblech verteilen.



In der Mitte des vorgeheizten Backofens backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Rille: mittlere Rille

Backzeit: etwa 20 - 25 Minuten

Erkalten lassen.

3 Garnitur:

Die Muffins mit Puderzucker bestäuben. Crème fraîche, Puderzucker und Rahmhalter zusammen verrühren und mit einem Löffel auf den Muffins verteilen. Die Muffins mit Johannisbeergelee dekorieren.

