

## Joghurt-Beeren-Muffins mit Zitronendip (12 Stück)

### Zutaten:

150 g gemischte Beeren (z.B. Johannisbeeren, Heidelbeeren, Himbeeren)  
60 g weiche Weihenstephan Butter  
2 Eigelbe  
125 g Zucker  
500 g Weihenstephan Sahnejoghurt mild Griechischer Art  
250 g Mehl  
2 TL Backpulver  
1 EL Puderzucker  
2 EL Zitronensaft  
2-3 EL Ingwer-Zitronen-Marmelade

### Zubereitung:

1. Beeren verlesen, ggf. putzen und waschen. Butter, Eigelbe und Zucker schaumig schlagen und 300 g Joghurt unterrühren. Mehl und Backpulver vermischen und nach und nach unterrühren. Beeren vorsichtig unterheben.
2. Teig in ein mit Papierförmchen ausgelegtes Muffinblech (12 Mulden) füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Gas: Stufe 3, Umluft 160 °C) ca. 25-35 Minuten goldbraun backen. Muffins auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.
3. Für den Zitronendip restlichen Joghurt mit Zitronensaft und Marmelade verrühren. Muffins mit Dip servieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Backzeit: ca. 25-30 Minuten

Niveau: einfach