

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 Rahmjoghurt 10 % Fett
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