



biomobilstark



das Beste von Feld, Stall und Wiese

Rezept

der Woche

Johannisbeer-Erdbeer-Küchlein

**Für
Küchlein,
12 Muffins
oder einen
ganzen
Kuchen**

140 g Mehl
120 g Vollkornmehl
2 TL Backpulver
1/2 TL Natron
1/2 TL Zimt
60 g gemahlene Mandeln
150 g Erdbeeren
100 g Johannisbeeren
1 Ei
180 g Rohrohrzucker
100 ml neutrales Öl
1 Päckch. Vanillezucker
250 g Joghurt natur

Papierförmchen

Zubereitung

Das Mehl in eine Schüssel sieben und mit Vollkornmehl, Backpulver, Natron, Zimt und Mandeln sorgfältig mischen.

Die Erdbeeren waschen, Stiele entfernen, achteln.
Johannisbeeren waschen und abzupfen.

In einer großen Bachschüssel das Ei aufschlagen und verquirlen. Zucker, Öl, Vanillezucker und Joghurt hinzufügen und gut verrühren.

Die Mehlmischung dazugeben und unterrühren. Zum Schluss die Beeren vorsichtig unterheben.

Den Teig in die Muffinsformen füllen und bei 180 ° ca. 20 - 25 Minuten backen. In einer Springform dauerts entsprechend länger.



Hier geht's direkt zu den Beeren.