Herzhafte Muffins mit Johannisbeeren, Fetakäse und Rosmarin



Zutaten

- 250 g Mehl
- 1 P Backpulver
- ½ TL Salz
- 1 EL gehackter Rosmarin
- 150 g Johannisbeeren
- 150 g Fetakäse
- 150 g griechischen Joghurt
- 100 ml Olivenöl
- 2 Eier (M)

Zubereitung

- Backofen bei Ober-/Unterhitze auf 180°C vorheizen
- In einer Schüssel Mehl, Backpulver, Salz und Rosmarin mit den Händen vermischen.
- Zu den trockenen Zutaten, den in kleine Würfel geschnittenen Fetakäse und die gewaschenen und entstielten Johannisbeeren geben.
- Restliche Zutaten hinzufügen und mit den Händen zu einem Teig verrühren.
- Muffinform einfetten und mit etwas Mehl bestäuben.
- Den Teig portionsweise einfüllen und im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene bei 180° C für ca. 15 - 20 Minuten goldgelb backen.
- Nach dem Backen die Muffins mit Johannesbeeren in der Form etwas abkühlen lassen und anschließend aus der Form lösen.
- Guten Appetit!

Portionsgröße: 12 Muffins
Zubereitungszeit: 15 Minuten
Backzeit: 15–20 Minuten
Schwierigkeitsgrad: einfach

lissis-passion.de©