

Johannisbeer-Muffins

Das Rezept von Harry Ulrich & SWR4 Baden-Württemberg.

Der Träubleskuchen war gestern, heute gönnt man sich Johannisbeer-Muffins! Darin kommen die Beeren mit Mandeln und Marzipan zusammen, dazu garantieren Frischkäse und Mascarpone einen absolut sommerlichen Genuss. Der ist nur noch mit viel Zitronenaroma zu toppen – Harry Ulrich nimmt das wörtlich, deshalb sind seine Muffins Gaumenfreude und Augenweide.

Schwierigkeitsgrad: einfach

Einkaufsliste

ausreichend für 24 Stück

für die Muffin-Masse:

- 250 g Johannisbeeren
- 150 g Butter
- 180 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Röhrchen Vanillearoma
- 1 Ei
- 60 g Marzipanrohmasse
- 40 g Mandeln (alternativ: Haselnüsse), gerieben
- 150 g Frischkäse
- 100 g Mascarpone
- 200 g Mehl
- 2 Teelöffel Backpulver (ca. 13 g)
- ½ Teelöffel Zimt

Für das Topping:

- 1 Bio-Zitrone
- 60 g Puderzucker
- 60 g Mandelplättchen
- 140 g Frischkäse
- 140 g Mascarpone

Für den Belag:

- 2 Becher weiße Kuchenglasur
- Johannisbeeren
- Mandelplättchen

Außerdem:

- 2 Muffin-Backbleche à 12 Vertiefungen

Manschetten für die Muffins
Spritzbeutel mit Lochtülle

Backzeit und -temperatur:
ca. 23 - 26 Minuten bei 190 Grad (auf einer unteren Schiene)

Zubereitung

Vertiefungen in den Muffin-Backformen mit Manschetten bestücken.

Mein Tipp:

Wer kein entsprechendes Blech hat, kann die 24 Muffins auch in zwei Durchgängen backen. Falls Sie nur zwölf Muffins möchten, halbieren Sie einfach die Angaben im Rezept.

Johannisbeeren waschen und sorgfältig von den Rispen zupfen.

Mein Spezialtipp:

Johannisbeeren mit den Rispen einfrieren, dann die gefrorenen Früchte über einem sehr grobmaschigen Sieb abrollen oder mit einer Gabel von den Rispen streichen. So gehen die Beeren ohne lästige Saftspritzer ab und behalten auch ihre Form.

Muffin-Masse:

Butter geschmeidig machen, mit Zucker, Salz, Aroma und Ei anschlagen. Marzipan krümeln und zugeben, alles ganz glatt verrühren. Dann die Mandeln gründlich einarbeiten, danach ebenso den Frischkäse und den Mascarpone.

Wenn alles homogen vermengt ist, Mehl mit Backpulver und Zimt mischen, in die Masse sieben und sorgfältig einrühren. Letztlich die Beeren vorsichtig unterheben, sie sollten dabei nicht zerquetscht werden. Ein paar Beeren für den späteren Belag zurückbehalten.

Die Masse in den vorbereiteten Manschetten verteilen (geht gut mit einem Eisportionierer) und die Muffins dann wie angegeben backen.

Bitte beachten:

Wenn die Muffins eine schöne Bräunung zeigen, dann können sie normalerweise auch aus dem Ofen. Machen Sie aber auf jeden Fall die Stäbchenprobe, da die Masse sehr feucht ist, müssen Sie eventuell ein paar Backminuten zugeben.

Die gebackenen Muffins (im Blech) gut auskühlen lassen.

Topping:

Zitronenschale abreiben und ganz zügig mit dem Puderzucker vermengen, damit das Aroma erhalten bleibt. Mandelplättchen ohne Fett kurz rösten und noch etwas zerkleinern, am besten „überrollt“ man sie dazu mehrmals mit Wellholz. Frischkäse mit Mascarpone verrühren, mit Mandeln und dem Zuckergemisch homogen aufschlagen. Diese Masse mit dem Spritzbeutel auf den Muffins verteilen, die jeweilige Schicht sollte nicht zu dick sein.

Belag:

Kuchenglasur schmelzen und in eine Schale/Schüssel umfüllen, die so groß ist, dass man die Muffins nun nacheinander kopfüber eintauchen kann. Den Guss immer kurz abtropfen lassen, dann den Muffin zurückdrehen. In die noch feuchten Glasur ein paar der zurückgelegten Johannisbeeren geben, dazu noch jeden Muffin mit wenigen Mandelplättchen bestreuen.