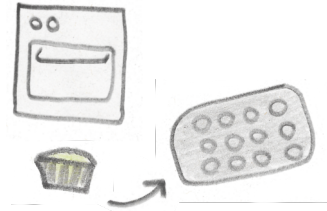


Zubereitung

1. Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Muffinblech mit Papierförmchen auslegen.

160 Grad



2. Johannisbeeren in die kleinere Schüssel geben. Einen Löffel Mehl dazugeben und vermischen.



3. Mehl, Zucker, Vanillezucker und Backpulver abwägen und mit einem Löffel vermischen.



4. Apfelmus, Öl und Wasser in der zweiten Schüssel abwägen und vermischen.

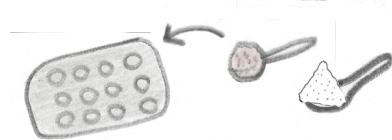


5. Mehl-Zucker-Mischung zur Mus-Öl-Wasser-Mischung dazugeben und mit dem Schneebesen verrühren.



6. Johannisbeeren vorsichtig unterheben.

7. Teig in die Form geben und mit 1 EL Zucker bestreuen.



8. Im Ofen 20 - 25 Minuten backen.

