# Saftige Beeren-Muffins mit Mandeln

Ein herrlich saftiger Backgenuss! Diesen fruchtigen Sommer-Muffins verleiht das Back-Öl Klassik eine feine Note und sorgt für luftigen Muffinteig.

**Zutaten**
1 Portionen

200 g Beeren (z.B. Himbeeren, Blaubeeren, Erdbeeren)
200 g Mehl
50 g Mandeln
2 TL Backpulver
0.5 TL Natron
1 Prise Byodo Meersalz
2 Eier
120 g Zucker
100 g Byodo Back-Öl Klassik
250 g Buttermilch
Mandelblättchen zum Verzieren

**Zubereitung**

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Muffin-Blech einfetten.

Die Beeren waschen, verlesen und gut trocknen. Bei Erdbeeren die Früchte gegebenenfalls klein schneiden. Anschließend die Beeren mit 1 Esslöffel Mehl bestäuben und darin wenden. (Das Mehl verhindert, dass die Beeren beim Backen auf den Boden der Muffins sinken.)

Restliches Mehl, gemahlene Mandeln, Backpulver, Natron und Salz sieben und vermengen. Die Eier mit Zucker für 2-3 Minuten hell-cremig schlagen. Das Back-Öl und die Buttermilch mischen und zusammen mit den restlichen Zutaten dazugeben. Nur kurz vermengen, bis gerade so ein Teig entsteht. Zuletzt vorsichtig die bemehlten Beeren unterheben. Den fertigen Teig in die Muffin-Mulden verteilen und mit gehobelten Mandeln bestreuen.

Muffins im vorgeheizten Ofen für ca. 20-25 Minuten backen. Anschließend kurz abkühlen lassen und dann aus der Form lösen.

Die Menge reicht für ca. 12 Muffins