



BLAUBEEREN-MUFFINS / BLUEBERRY-MUFFINS / HEIDELBEER-MUFFINS



Diese Blaubeer Muffins sind sehr luftig. Durch den Zitronenabrieb und die Blaubeeren bekommen sie ein einzigartiges Aroma. Blueberry Muffins sind auch besonders zu Geburtstagen, als Snack zwischendurch oder zum Picknicken hervorragend geeignet. Für die Zubereitung wird kein besonderes Werkzeug benutzt. Zum Einfüllen verwendet ihr entweder ganz normale Papierförmchen oder Tulpen Cups – so sind sie auch eine tolle Geschenkidee und ein Mitbringsel. Die Buttermilch im Teig trägt dazu bei, dass die Muffins sehr saftig werden. Solltest du keine Buttermilch haben, kannst du auch Milch und etwas Zitronensaft verwenden.



Zubereitungszeit
8 Minuten



Back-/Kochzeit
25 Minuten



Temperatur + Heizart
200 °C O/U

PORTIONSRECHNER:

Stück: 12

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 200°C O/U vor. Lege eine Muffinform mit Tulpen-Papierförmchen aus oder stelle die Tulpenförmchen in Emaille-Tassen.

MUFFINS

Verrühre das Mehl mit dem Backpulver, Natron und Salz. Rühre in einer zweiten Schüssel die Eier mit dem Zucker, Vanilleextrakt und Zitronenabrieb etwa 1 Minute schaumig. Rühre das Sonnenblumenöl und die Buttermilch kurz ein. Gieße die flüssigen Zutaten über die trockenen und rühre sie kurz ein. Hebe die Blaubeeren unter und lege ein paar für die Dekoration zur Seite.

Fülle den Teig in die Papierförmchen ein, verteile die übrigen Beeren darüber und backe die Muffins im vorgeheizten Ofen für etwa 25 Minuten. Führe eine Stäbchenprobe durch. Nimm sie aus dem Ofen und lasse sie kurz abkühlen. Serviere sie warm oder kalt. Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!

:

- 350 g** Mehl
- 2 TL** Backpulver
- 1 TL** Natron
- 1 Pr.** Salz
- 2** Eier
- 150 g** Zucker
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 1** Zitrone (Abrieb)
- 70 g** Sonnenblumenöl
- 350 g** Buttermilch
- 200 g** Blaubeeren (frisch oder TK)