

HEIDELBEER XXL MUFFINS / MIT WEISSER SCHOKOLADE / BACKEN MIT SALLY UND LIDL



- ANZEIGE -

Muffins mit Heidelbeeren sind einfach wunderbar saftig und lecker. Kombiniert mit weißer Schokolade und in XXL Größe sind sie gleich doppelt lecker. Statt der extra großen Muffins könnt ihr aber auch die doppelte Menge normaler Muffins backen. Wer es noch schokoladiger möchte kann etwas Kakao hinzufügen und die Zitronenpaste durch Tonkapaste ersetzen.



Zubereitungszeit
10 Minuten



Back-/Kochzeit
35 Minuten



Temperatur + Heizart
190 °C O/U

PORTIONSRECHNER:

Stück: 12

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 190 °C O/U vor und belege ein tiefes Muffinblech mit hohen Papierförmchen.

TEIG

Hacke die weiße Kuvertüre grob. Vermische die trockenen Zutaten miteinander. Verrühre die flüssigen Zutaten miteinander und verrühre sie mit den trockenen Zutaten, bis sich alles verbunden hat. Hebe zuletzt die weiße Kuvertüre und die Heidelbeeren unter. Lasse ein paar Heidelbeeren zum darüberstreuen übrig.



Verwende statt Mehl und Backpulver mein Backmehl, dort ist das Backpulver bereits enthalten.

Füge für Schokoladenmuffins noch 50 g Kakao zum Teig hinzu und verwende statt Zitronenpaste Tonkapaste.

HEIDELBEERMUFFINS:

- 100 g** weiße Kuvertüre
- 150 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 350 g** Mehl
- 2 TL** Backpulver
- 200 g** Buttermilch
- 150 g** Sonnenblumenöl
- 4** Eier
- 1 TL** Zitronenpaste
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 200 g** Heidelbeeren

HEIDELBEERMUFFINS BACKEN

Portioniere die Muffins mit einem großen Portionierer in die Papierförmchen, streue die übrigen Heidelbeeren darüber und backe die Muffins im vorgeheizten Ofen bei 190 °C O/U für etwa 35 Minuten. Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!