

## Blaubeer-Muffins

### Für die Muffinform (12er):

etwas Fett  
etwas Weizenmehl

### Rührteig:

1 Gl. Waldheidelbeeren (Abtropfgew. etwa 205 g)  
100 g weiche Margarine oder Butter  
125 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1/2 gestr. TL Salz  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale  
2 Eier (Größe M)  
200 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
2 EL Milch



etwa 12 Stück



gelingt leicht



bis 20 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

### Tipp:

- Nach Wunsch in Papierbackförmchen und mit Puderzucker bestreut servieren.

**1. Vorbereiten:** Beeren auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Muffinform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 200°C**

**Heißluft: etwa 180°C**

**2. Rührteig:** Margarine oder Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Salz und Finesse unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl und Backin mischen und abwechselnd mit der Milch in 2 Portionen kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig gleichmäßig in die Muffinform füllen. Blaubeeren darauf verteilen. Muffinform auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 25 Min.**

**3.** Muffins erst nach 10 Min. aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Pro Portion / Stück: E: 3 g, F: 8 g, Kh: 27 g, kJ: 823, kcal: 197