

# Blaubeer-Muffins

Muffins mit Heidelbeeren

etwa 12 Stück



gelingt leicht

bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Für die Muffinform (12er):

12 Papierbackförmchen

### All-in-Teig:

250 g Heidelbeeren (Blaubeeren)

225 g Weizenmehl

2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

½ gestr. TL Dr. Oetker Natron

140 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

2 Eier (Größe M)

100 ml Speiseöl, z. B.

Sonnenblumenöl

1 Be. Dr. Oetker Crème fraîche Classic

### Außerdem:

Puderzucker

## 1 Vorbereiten:

Papierbackförmchen in die Muffinform stellen. Heidelbeeren waschen, waschen und 50 g beiseitestellen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 All-in-Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten, außer Heidelbeeren hinzufügen. Alles mit einem Schneebesen kurz zu einem glatten Teig verarbeiten. Heidelbeeren unterheben. Den Teig gleichmäßig in den Papierbackförmchen verteilen. Die beiseitegestellten Heidelbeeren darauf verteilen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 30 Minuten**

Muffins aus der Muffinform lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

- 3 Muffins vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Statt mit frischen Beeren können Sie die Muffins auch mit 1 Glas abgetropften Waldheidelbeeren (Abtropfgew. etwa 205 g) zubereiten.

