

Einfache Blaubeer-Muffins

Schnelle Muffins mit Heidelbeeren

etwa 12 Stück    gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform (12er):

Fett
Weizenmehl

All-in-Teig:

240 g Waldheidelbeeren
(Abtropfgew.)
200 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
½ gestr. TL Salz
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
100 g weiche Butter oder
Margarine
2 Eier (Größe M)
2 EL Milch

1 Vorbereiten:

Heidelbeeren auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Muffinform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 All-in-Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten, außer die Heidelbeeren, hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig gleichmäßig auf die Muffinform verteilen. Abgetropfte Heidelbeeren darauf verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 25 Minuten

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



Versuchsküche Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Wunsch in Papierbackförmchen und mit Puderzucker bestreut servieren.

