

Rezept

Amerikanische Blaubeer-Muffins

Ein Rezept von Amerikanische Blaubeer-Muffins, am 29.05.2023

Zutaten

250 g Mehl	50 g Backeigweiß
2 TL Backpulver	1/2 TL Salz
125 g Butter	3 Eier
150 g Zucker	250 ml Buttermilch
150 g Blaubeeren (TK)	Muffinform (12 Mulden), 12 Papierförmchen
Puderrucker zum Bestäuben	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 251 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Mehl (bis auf ca. 2 EL), Backeigweiß, Backpulver und Salz in eine große Schüssel sieben und vermischen.
2. Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Die Eier in einer zweiten Schüssel kurz mit dem Handrührgerät verquirlen. Zucker, geschmolzene Butter und Buttermilch dazugeben und zu einer glatten Masse verschlagen.
3. Die Blaubeeren mit dem übrigen Mehl mischen und unter den Teig heben. Eine Muffinform mit Papierförmchen auslegen und den Teig einfüllen. Die Muffins im Ofen (2. Schiene von unten) in ca. 25 Min. goldbraun backen. In den Förmchen herausheben und vor dem Servieren mit Puderrucker bestäuben.