

Rezept

Blaubeer-Buttermilch-Muffins

Ein Rezept von Blaubeer-Buttermilch-Muffins, am 30.03.2023

Zutaten

150 g Blaubeeren	1 TL Zitronensaft abgeriebene Schale von 1/2 Bio-Zitrone
40 g Pinienkerne	220 g Mehl
2 gehäufte TL Backpulver	150 g weiche Butter
150 g Zucker	1 Päckchen Vanillezucker
2 Eier	1/4 l Buttermilch
Öl für das Muffinsblech	Puderzucker zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 MUFFINSBLECH MIT 12 MULDEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 275 kcal

Zubereitung

1. Die Blaubeeren verlesen und mit Zitronensaft und -schale mischen. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze goldbraun anrösten. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

2. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Die Mulden des Muffinsblechs einölen oder je 2 Papierförmchen ineinandersetzen.

3. Das Mehl mit dem Backpulver und den Pinienkernen mischen. Die weiche Butter mit Quirlen des Handmixers auf höchster Stufe geschmeidig schlagen. Zucker, Vanillezucker und Salz nach und nach unterrühren. Die Eier einzeln nacheinander zugeben, ca. 1/2 Min. unterrühren. Aufschlagen, bis eine dicke und goldgelbe Masse entstanden ist. Buttermilch und Mehlmischung nach und nach unterrühren. Die Beeren vorsichtig unter den Teig heben. In die Mulden des Muffinsblechs (oder in die Papierförmchen) füllen und im Ofen (Mitte) in 25 Min. goldbraun backen.

4. Die Muffins aus dem Ofen nehmen, 5 Min. ruhen lassen. Aus den Mulden lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Abschließend mit Puderzucker bestäuben.