

Rezept

Blaubeer-Muffins

Ein Rezept von Blaubeer-Muffins, am 02.10.2023

Zutaten

200 g frische oder tiefgefrorene Blaubeeren (nicht auftauen)	250 g Mehl
2 TL Backpulver	175 g Zucker
2 Eier	1/4 TL Salz
100 ml Milch	100 g weiche Butter
Fett für die Form	75 g Puderzucker

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 12 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 240 kcal

Zubereitung

1. Frische Beeren waschen und verlesen. Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Muffinblech fetten und kalt stellen. Mehl, Zucker, Backpulver und Salz mischen.
2. Eier verquirlen. Butter hinzufügen und verrühren. Milch darunter rühren. Die Mehlmischung zügig unterrühren. 180 g Blaubeeren unterheben.
3. Teig in die Vertiefungen der Form füllen. Im Backofen (Mitte) 25 Min. backen. Muffins 5 Min. ruhen lassen, aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
4. Restliche Beeren durch ein feines Sieb streichen. Puderzucker und Fruchtpüree verrühren, evtl. etwas Wasser zufügen. Guss auf die Muffins streichen.