

Rezept

Blueberry Muffins mit Traubenzucker-Vanille-Sirup

Ein Rezept von Blueberry Muffins mit Traubenzucker-Vanille-Sirup, am 23.04.2024

Zutaten

125 g Heidelbeeren	100 g Butter
250 g Mehl	2 TL Backpulver
1/2 TL Speisnatron	2 Eier (Größe S)
200 g Buttermilch	125 g Zucker
1 EL Traubenzucker-Vanille-Sirup	Butter für die Muffinbleche
Puderzucker zum Bestreuen	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 215 kcal

Zubereitung

1. Die Heidelbeeren verlesen, abbrausen und gut abtropfen lassen. Die Butter zerlassen und wieder abkühlen lassen.

2. Mehl, Backpulver und Natron mischen. Die Eier in einen Mixbecher aufschlagen, Buttermilch, Zucker und Sirup zugeben und mixen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

3. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. 2 Muffinbleche mit je 6 Mulden gut fetten. Die Eiemischung gründlich unter das Mehl mischen, aber nur so lange, bis alle trockenen Zutaten feucht sind, sonst werden die Muffins zäh. Zuletzt die Heidelbeeren unterheben. Den Teig so auf die Mulden verteilen, dass diese jeweils zu zwei Dritteln gefüllt sind.

4. Die Muffins im heißen Backofen (Mitte) ca. 30 Min. backen, bis die Oberfläche goldbraun ist. Aus dem Ofen nehmen und ca. 10 Min. in der Form ruhen lassen. Die Muffins aus den Mulden stürzen und auf einem Kuchengitter völlig abkühlen lassen. Die Muffins mit Puderzucker bestäuben und servieren.