

Rezept

Blueberry-Muffins mit Vanilleguss

Ein Rezept von Blueberry-Muffins mit Vanilleguss, am 09.10.2024

Zutaten

100 g Butter	200 g Mehl
2 geh. TL Backpulver	250 g Heidelbeeren
400 g Schmant	4 Päckchen Vanillezucker
2 Eier	150 g Zucker
12er-Muffinblech	12 Papierförmchen oder Fett fürs Blech

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Je ein Papierförmchen in die Vertiefungen des Muffinblechs setzen oder die Mulden fetten. Die Butter schmelzen, Mehl und Backpulver vermischen. Die Heidelbeeren verlesen, abbrausen und trockentupfen. 200 g Schmant und Vanillezucker kräftig zu einem Guss verrühren.
2. Die Eier mit restlichem Schmant, Zucker und Butter verrühren. Die Mehlmischung zügig unterrühren, zwei Drittel der Heidelbeeren vorsichtig untermengen, damit die Beeren nicht aufplatzen.
3. Den Teig in die Blechvertiefungen füllen und die übrigen Beeren daraufstreuen. Die Muffins im Ofen (Mitte) etwa 10 Min. backen. Dann den Guss gleichmäßig darauf verteilen und die Muffins weitere 15-20 Min. backen. Dann herausnehmen, kurz abkühlen lassen und aus der Form lösen.