

## Rezept

# Buttermilch-Muffins mit Beeren

Ein Rezept von Buttermilch-Muffins mit Beeren, am 11.05.2026

## Zutaten

<b>200 g</b> gemischte frische Beeren (ersatzweise TK-Beeren)	<b>200 g</b> Mehl
<b>4</b> Eier	1/2 Päckchen Backpulver
<b>150 g</b> Zucker	<b>1 Prise</b> Salz
<b>150 ml</b> Buttermilch	<b>100 g</b> Butter
<b>1 Päckchen</b> Vanillezucker	<b>50 g</b> Butter für die Glasur
	Muffinsblech mit 12 Vertiefungen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 12 Muffins | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 245 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Die Beeren waschen und verlesen. Mehl und Backpulver vermischen.
2. Mit den Schneebesens des Handrührgeräts die Eier mit dem Salz schaumig schlagen und dabei nach und nach den Zucker zugeben, bis eine sehr schaumige Masse entstanden ist. Flüssige Butter dazugeben. Das Handrührgerät auf niedrigste Stufe schalten und abwechselnd das Mehl und die Buttermilch unterrühren. Die Teigmasse in die Muffinformen einfüllen und die Beeren im Teig »versenken«. TK-Beeren noch gefroren in den Teig geben.
3. Die Muffins in den Ofen schieben und auf der zweiten Schiene von unten 25 Min. backen. Herausnehmen und 10 Min. abkühlen lassen. Die Butter schmelzen lassen und mit dem Vanillezucker verrühren. Die abgekühlten Muffins damit bestreichen.