

Rezept

# Einfache Heidelbeer-Muffins

Ein Rezept von Einfache Heidelbeer-Muffins, am 22.06.2024

## Zutaten

<b>200 g</b> Heidelbeeren	<b>150 g</b> weiche Butter
<b>2</b> Eier (L)	<b>100 g</b> Zucker
<b>125 g</b> Magerquark	<b>200 g</b> Mehl
<b>1 TL</b> Backpulver	Puderzucker zum Bestäuben
12er-Muffinblech	<b>12</b> Papierbackförmchen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 220 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Papierbackförmchen in die Mulden der Form setzen.

---

2. Die Heidelbeeren waschen und abtropfen lassen. Butter, Eier und Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts dick-schaumig rühren. Den Quark untermischen. Mehl und Backpulver mischen. Mit den Heidelbeeren nur kurz unter den Teig rühren.

---

3. Den Teig in die Papierbackförmchen füllen und im Backofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 20 Min. backen. Die Muffins aus der Form nehmen und abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.