

Rezept

Heidelbeer-Muffins

Ein Rezept von Heidelbeer-Muffins, am 19.04.2024

Zutaten

300 g Mehl	2 TL Backpulver
125 g weiche Butter	180 g Zucker
Mark von 1/3 Vanilleschote	2 Eier
150 ml Milch	250 g frische oder TK-Heidelbeeren
5 EL Mandelblättchen	12 Papierförmchen oder Butter fürs Blech

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 275 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Muffinblech mit Papierförmchen auslegen oder die Mulden fetten. Mehl und Backpulver mischen. Die Butter in Stücken mit Zucker und Vanillemark cremig rühren.
2. Erst die Eier nacheinander, dann die Milch gründlich unterrühren. Mehlmischung hinzufügen und zügig mit einem Löffel unterrühren, zuletzt die (gefrorenen) Heidelbeeren unterheben. Den Teig in die Förmchen geben und mit Mandeln bestreuen. Die Muffins im Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen, aus den Mulden lösen und vollständig abkühlen lassen.