

Rezept

# Heidelbeer-Muffins

Ein Rezept von Heidelbeer-Muffins, am 19.04.2024

## Zutaten

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