

Rezept

# Heidelbeer-Muffins mit Amaretti

Ein Rezept von Heidelbeer-Muffins mit Amaretti, am 26.04.2024

## Zutaten

ca. 100 g Heidelbeeren (frisch oder TK-Beeren unaufgetaut)	<b>40 g</b> Amaretti (ital. Mandelmakronen)
<b>2 TL</b> Backpulver	<b>125 g</b> Mehl
<b>75 g</b> Zucker	<b>1</b> Ei
<b>150 g</b> Joghurt	<b>4 EL</b> neutrales Öl
	Fett für das Muffinsblech

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Muffinsblech (6 Mulden) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min  
**Pro Portion** Ca. 260 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 175° vorheizen. Das Muffinsblech einfetten. Die Heidelbeeren verlesen. Amaretti grob hacken. Mehl, Backpulver und Amaretti vermischen. Ei mit Zucker, Öl und Joghurt verrühren. Die Mehl-Mischung unterrühren.

---

2. Die Hälfte des Teiges in die Mulden füllen, mit der Hälfte der Heidelbeeren belegen. Übrigen Teig daraufgeben und mit restlichen Beeren belegen. Im heißen Ofen (Mitte, Umluft 160°) in 20-25 Min. goldbraun backen. 5 Min. stehen lassen, dann aus den Förmchen lösen und abkühlen lassen.