Rezept

Heidelbeer-Zitronen-Muffins

Ein Rezept von Heidelbeer-Zitronen-Muffins, am 12.10.2024

Zutaten

- **215 g** Heidelbeeren
- **150 g** Buttermilch
- **2 TL** Backpulver
- **90 g** Zucker
- **50 g** Puderzucker
- **2** Bio-Zitronen
- **200 g** Mehl (Type 405)
- **75 g** weiche Butter
- **1** Ei (M)

Außerdem

- **12** Muffin-Papierförmchen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 170 kcal, 6 g F, 3 g EW, 25 g KH

Zubereitung

1. Backofen auf 180° vorheizen. Papierförmchen in der Muffinform verteilen. Heidelbeeren verlesen, waschen und abtropfen lassen. Zitronen waschen und trocken reiben, die Schale fein abreiben. Saft auspressen und 60 ml davon mit der Buttermilch verquirlen, übrigen Saft beiseitestellen. Mehl mit Backpulver mischen und sieben.

2. Butter, Zucker und Zitronenschale in einer Schüssel mit den Rührbesen des Handrührgeräts schaumig rühren. Das Ei unterrühren. Die Mehlmischung nach und nach abwechselnd mit der Buttermilch unterrühren. Die Heidelbeeren unterheben.

3. Den Teig in die Förmchen füllen und im Ofen (Mitte) 25 Min. backen. Die Form aus dem Ofen nehmen und die Muffins ca. 5 Min. darin abkühlen lassen. Dann herauslösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Den Puderzucker mit ca. 1 EL vom übrigen Zitronensaft verrühren und über den ausgekühlten Muffins verteilen.