Rezept

Joghurt-Heidelbeer-Muffins

Ein Rezept von Joghurt-Heidelbeer-Muffins, am 26.08.2025

Zutaten

150 g	Heidelbeeren
2 TL	Backpulver
150 g	weiche Butter
1 Päckchen	Vanillezucker
250 g	Joghurt
1	2er-Muffinblech
220 g	Mehl
1 TL	abgeriebene Zitronenschale
150 g	Zucker
1	Ei
	Puderzucker zum Bestäuben
	Fett für das Blech

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 235 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Blechvertiefungen fetten. Heidelbeeren verlesen, wenn nötig waschen und trockentupfen. Mehl mit Backpulver und Zitronenschale mischen.

---

2. Butter mit Zucker, Vanillezucker und Ei cremig schlagen. Joghurt unterrühren. Die Mehlmischung zügig unterrühren. Beeren locker unter den Teig ziehen. Den Teig in die Blechvertiefungen füllen. Im Ofen (Mitte) 20-25 Min. backen. Muffins herausnehmen, leicht abgekühlt aus den Formen lösen und mit Puderzucker bestäuben.