

Blaubeermuffins

Quelle: <https://www.zungenzirkus.de/blaubeermuffins-saftig-lecker-schnell/>

Zutaten

- 120 g Butter
- 180 g Zucker
- 1 Pck Vanillezucker
- 2 Eier
- 120 ml Milch
- 250 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- einige Tropfen Zitronenaroma
- 300-350 g Heidelbeeren, frisch oder TK
- etwas Zucker zum Bestreuen

Vorbereitung

Wichtig: 3 Zutaten sollten bei der Zubereitung zimmerwarm sein. Deshalb einige Zeit vor Backbeginn Eier, Butter und Milch aus der Kühlung nehmen.

Zubereitung

Zuerst den Backofen auf 220° C Ober-/Unterhitze vorheizen. 12 Mulden eines Muffinbackblechs mit Papierförmchen bestücken.

Butter mit Zucker und Vanillezucker einige Minuten auf höchster Stufe hell-cremig aufschlagen. Die Eier einzeln hinzugeben und einrühren. Das erste Ei mindestens eine halbe Minute einarbeiten, bevor das nächste folgt.

Zitronenaroma hinzufügen. Mehl und Backpulver vermengen und zusammen mit Milch zur Butter-Ei-Masse geben. Behutsam auf niedriger Stufe einrühren.

Heidelbeeren in eine Schüssel geben und leicht bemehlen, dann ganz vorsichtig unter den Teig ziehen. Wer mag, kann sich ein paar Blaubeeren aufheben und diese nach dem Teigeinfüllen oben drauf setzen.

Teig in die Papierförmchen füllen. Blaubeermuffins mit etwas Zucker bestreuen. Natürlich kann darauf auch verzichtet werden, allerdings sieht die Oberfläche dadurch sehr schön aus. Außerdem wird sie auch etwas knuspriger.

5 Minuten backen, dann die Backofentemperatur auf 175° C Ober-/Unterhitze reduzieren und die Blaubeermuffins weitere 20 Minuten fertig backen. Stäbchenprobe machen! Auskühlen lassen.

Muffins vor dem Servieren nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.