



Blaubeermuffins!

Schwierigkeitslevel: ganz einfach

Zutaten:

250 g TK-Blaubeeren

125 g Butter

135 g Zucker

1/2 TL Vanillezucker

2 Eier (Gr. M)

125 ml Milch

350 g Mehl

2 TL Backpulver

1/4 TL Salz

Außerdem:

12er-Muffinform + 12 Papierförmchen



Zubereitung:

1. Gefrorene Blaubeeren auftauen und gut abtropfen lassen. Aufpassen, dass die Beeren nicht kaputtgehen. Backofen vorheizen (E-Herd: 190°C). Die Papierförmchen in die Muffinform geben.
2. Die Butter zerlassen. Mit dem Schneebesen den Zucker und Vanillezucker unter die heiße Butter rühren. Die Masse etwas abkühlen lassen. Dann zügig die Eier und die Milch unterrühren, damit die Eier in der warmen Masse nicht stocken.
3. Alle trockenen Zutaten (Mehl, Backpulver, Salz) mischen und zu den flüssigen Zutaten geben, alles vermengen und die Blaubeeren unterheben.
4. Den Teig gleichmäßig auf die Muffinförmchen verteilen. Muffins im Ofen ca. 18 Minuten backen und dann eine Garprobe machen.