Heidelbeer-Muffins



Dieses Foto hat uns freundlicherweise
Nicole Gerich zur Verfügung gestellt. Vielen Dank dafür.

Zutaten

Zutaten für 12 Stück:

Masse:

- 300 g Mehl
- 1 1/2 Esslöffel Backpulver
- 200 g Heidelbeeren
- 1/2 Teelöffel Salz
- 2 Eier
- 125 g Zucker
- 250 ml Milch
- 3 Esslöffel Butter oder Kokosfett, zerlassen

Außerdem:

- Butter für die Form
  oder Papierförmchen

Zubereitung

1. 12 Muffinsförmchen leicht einfetten oder mit Papierförmchen auslegen. Backofen auf 180°C vorheizen.
2. Die Heidelbeeren abspülen und trockentupfen.
3. Mehl, Backpulver, Heidelbeeren und Salz in einer Schüssel mischen. Eier in einer anderen Schüssel schaumig schlagen. Zucker, Milch und Butter zufügen. Alle Zutaten sehr vorsichtig mischen. Nicht zu lange rühren.
4. Die Masse in die vorbereiteten Formen geben und zu etwa 3/4 füllen.
5. Auf einem Rost auf mittlerer Schiene in den Backofen schieben und 15-20 Minuten backen.
6. Die gebackenen Muffins in den Formen auf einem Drahtgitter 5-7 Minuten abkühlen lassen. Auf das Gitter stürzen und vollständig auskühlen lassen.