



Blaubeermuffins

Von Juli bis in den September reifen die Blaubeeren. Genügend Zeit also, um Blaubeermuffins aus frischen Blaubeeren zu backen. Sie können aber auch eingemachte Blaubeeren aus dem Glas verwenden.

Die Muffins verfeinern wir mit knusprigen Streuseln. Damit man auch gleich sieht, dass es sich um Blaubeermuffins handelt, legen wir oben auf die Streusel ein paar Blaubeeren.

Bilder der Herstellung finden Sie unter: www.rezeptschachtel.de/blaubeermuffins.html

Zutaten für 12 Blaubeermuffins:

Für den Teig:

100 g Butter (zimmerwarm)
175 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
Prise Salz
1 Becher (200 g) Schmand oder Saure Sahne
200 g Mehl
1/2 Päckchen Backpulver
3 Eier
250 g Blaubeeren / Heidelbeeren,
frisch oder aus dem Glas

Für die Streusel:

50 g Butter
75 g Mehl
40 g Zucker



Zubereitung:

Für den Teig Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz mit dem Handrührgerät (Schlagbesen) schaumig schlagen. Dann den Schmand oder die Saure Sahne unterrühren. Nun das Mehl und das Backpulver dazu geben, kurz unterrühren, anschließend die Eier dazu geben, und nur noch so lange rühren bis alles gut vermischt ist.

Blaubeeren aus dem Glas in einem Sieb abtropfen lassen. Frische Blaubeeren waschen und gut abtropfen lassen. Dann die Blaubeeren vorsichtig in den Teig rühren. Dabei aber einige Blaubeeren zurück behalten. Diese werden später auf die Streusel gelegt.

Eine 12-er Muffin-Form mit Papierförmchen auslegen oder mit Butter ausfetten und den Blaubeermuffin-Teig einfüllen.

Für die Streusel 50 g Butter in der Mikrowelle oder auf dem Herd schmelzen. 75 g Mehl und 40 g Zucker in einer Schüssel vermischen. Dann die flüssige Butter dazu geben, und das Ganze mit einer Gabel zu Streusel verrühren.

Die Streusel auf den Muffins verteilen, und zuletzt die zurückgelegten Blaubeeren auf die Blaubeermuffins legen. Dann die Muffins im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad Umluft oder 190 Grad Unter/Oberhitze ca. 25 Minuten backen.

Viel Spaß beim Backen!