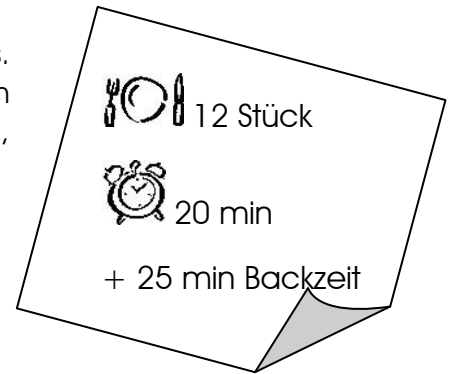


Beerenmuffins

Heidelbeer oder Blaubeermuffins das sind die klassischen US-Muffins. Tiefgefrorene Heidelbeeren (auch Him- oder Brombeeren) lassen sich wunderbar verwenden - aber nur leicht an-, nicht ganz auftauen lassen, sonst werden sie zu saftig

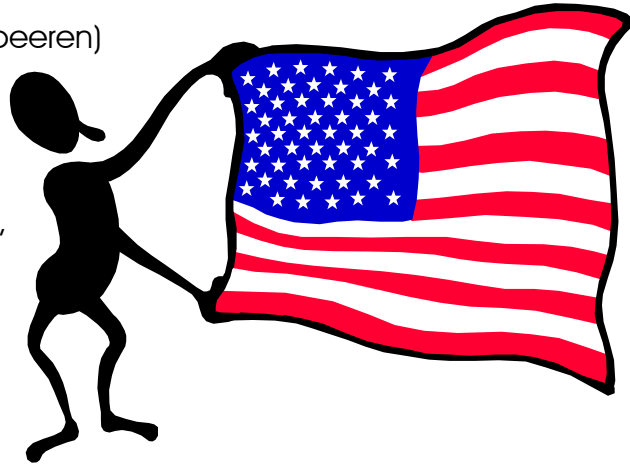


Zutaten

100 g	weiche Butter
170 g	Zucker
1 EL	Vanillezucker
2	Eier
1 Prise	Salz
250 g	Mehl
1 EL	Backpulver
125 ml	Beerenjoghurt (z.B. Heidelbeeren)
150 g	TK - Beeren

Geräte:

Muffinblech, Papierförmchen, Waage, Mixer, Mixstäbe, Plastikschüssel, Schneebesen, EL, ...



Zubereitung

1. Backofen auf 180 °C vorheizen
2. Muffinblech mit Papierförmchen auslegen
3. Butter (mit dem Mixer) schaumig schlagen
4. Eier, Zucker, Vanillezucker langsam dazugeben → weitermixen.
5. Mehl, Joghurt, Salz und Backpulver dazugeben und unterrühren.
6. Zuletzt die (gefrorenen) Heidelbeeren vorsichtig unter den Teig heben.
7. Teig in die Förmchen füllen und ca. 25 Minuten goldgelb backen.



Tipp:

Die fertigen Muffins kann man auch noch glasieren. (z.B.: blauer Zuckerglasur)