

Lecker  

Blaubeermuffins

Zutaten für 12-Stück

150g Heidelbeeren
(frische oder tiefgekühlt)

220g Mehl

2 TL Backpulver

1 TL abgeriebene
Zitronenschale

150g weiche Butter

150g Zucker

1 Päckchen

Vanillezucker

1 Ei

250g Joghurt

Pudersucker

Zum Bestäuben

Außerdem:

1 12er-Muffin-
blech

12 Papierback-
förmchen

So wird's gemacht:

Zuerst heize deinen
Backofen auf 180°

(bei Umluft 160°)

vor. Setze danach

deine Papierförmchen
in die Blechver-

tiefungen. Das

sieht später schöner

aus und du musst

das Blech nicht fetten.

Dann solltest du

frische Heidelbeeren

verlesen, wenn nötig

waschen und trocken-

tupfen. Bei tiefge-

frorenen Beeren

lieber auf das

Waschen verzichten.

Sie werden sonst

sehr matschig.



Dein Mehl kannst du nun mit Backpulver und der Zitronenschale mischen. In einer anderen Schüssel schlägst du die Butter mit dem Zucker, dem Vanillezucker und dem Ei zu einer cremigen Masse. Den Joghurt rührst du jetzt unter. Nun kannst du die Mehlmischung zügig dazurühren. Jetzt fehlen dir noch die Beeren. Die solltest du mit einem Löffel locker unter den Teig heben. Aber sei dabei vorsichtig, damit sie nicht zerquetschen.

Dein Teig ist fertig! Du solltest ihn gleichmäßig in die Papierförmchen verteilen, damit sie später gleich groß werden. Wenn der Ofen heiß genug ist, kannst du das Blech danach in den Ofen schieben. Dort müssen die Muffins 20-25 Minuten backen. Nach ca. 25 Minuten kannst du sie vorsichtig mit Topflappen aus dem Ofen holen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Erst dann mit dem Puderzucker bestäuben.

Guten Appetit!