



# KÜCHEN DEERN

sweckf nich. giff dat nich

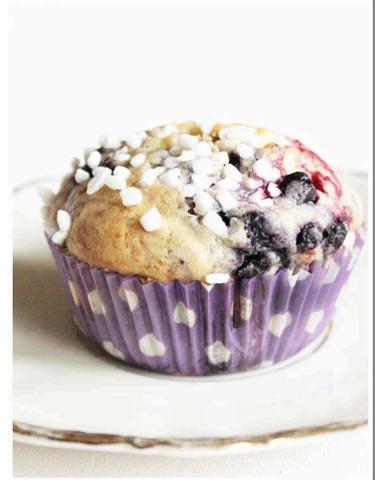
## ZUTATEN

- 200g Margarine
- 200g Zucker
- 1/2 TL Vanilleextrakt
- 2 Eier
- 125ml Milch
- 350g Mehl
- 3 TL Backpulver
- 1 TL Salz
- 250g TK Blaubeeren  
{=Heidelbeeren}

## REZEPT: BLUEBERRY MUFFINS

1. Ofen auf 180° vorheizen
2. Margarine mit Zucker mischen, Vanilleextrakt zugeben, Eier unterrühren und mit Milch vorsichtig und nach und nach verflüssigen
3. Nun alle trockenen Zutaten zusammen mischen: Mehl mit Backpulver und dem Salz
4. Die Mehl-Mischung nach und nach zu der flüssigen Teigmasse geben und unterschlagen
5. Erst am Ende die Blaubeeren vorsichtig unterheben. Achtung: Nicht zu sehr rühren, da sich sonst der Teig unschön lila färbt und später fast unappetitlich braun wirken kann
6. Muffinsförmchen in die Gruben der Muffinform geben und mit je 2 EL Teig füllen
7. Muffins im Ofen ca. 18 Minuten backen, oder bis die Oberfläche leicht angebräunt ist und kein Teig mehr beim Stäbchentest hängen bleibt

REICHT FÜR 12 PERSÖNLICHEN  
DAUERT 40 MINUTEN



### MEIN TIPP:

Am Besten wird das Ergebnis, wenn alle Zutaten Raumtemperatur haben. Zudem sollte der Tipp beachtet werden, Mehl/Backpulver/Salz separat zu mischen und erst dann zu der flüssigen Masse zu geben, da sonst der Teig schnell platt und flach werden kann.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

NOTIZEN

KÜCHEN DEERN

sweckf nich. giff dat nich

