

ZUTATEN

MUFFINS

- 360g Mehl
- 1 Pkg Backpulver
- 1 TL Natron
- 1/2 TL Salz
- 1/2 TL Zimt
- 2 Eier
- 140g Zucker
- 230ml Buttermilch
- 90ml Sonnenblumenöl
- 1 Vanilleschote
- 300g TK Blaubeeren

STREUSEL

- 100g Margarine
- 100g Zucker
- 140g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1/2 TL Zimt
- 100g frische Blaubeeren

BLAUBEER STREUSEL MUFFINS VOL. II

1. Ofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen
2. Für die Muffins Eier mit 120g Zucker in einer großen Schüssel schaumig aufschlagen. Sonnenblumenöl, Buttermilch und ausgekratztes Mark der Vanilleschote zugeben und einrühren. Schüssel Beiseite stellen. Nun Mehl mit Backpulver, Natron, Salz und Zimt vermischen und anschließend zusammen mit den TK Blaubeeren zum flüssigen Teig geben und (kurz!) unterheben
3. Muffin Blech mit Muffin Förmchen auslegen und Teig bis knapp unter den Rand in die einzelnen Mulden füllen. Teig mit den restlichen 20g Zucker bestreuen, für eine knusprige Haube
4. Für die Streusel Margarine zusammen mit Zucker, Mehl, Backpulver und Zimt vermischen und so lange kneten, bis saftige und nicht zu trockene Streusel entstehen. Streusel auf die Muffin Teige aufteilen und abschließend die gewaschenen, frischen Blaubeeren in die Streusel und den Teig drücken. So schmecken die Muffins nachher nicht nur gut, sondern sehen auch ansehnlich aus
5. Muffins nun im heißen Ofen zunächst 5 Minuten backen, anschließend den Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze herunterdrehen und weitere 20 - 25 Minuten backen. In der Form auskühlen lassen und mit lieben Menschen genießen

REZEPT FÜR: 15 STÜCK  
DAUER: 0 STUNDEN 35 MINUTEN



NOTIZEN