

Blueberry Muffins



Zutaten:

Für 12 Muffins

- 200 g frische Blaubeeren
- 125 g Butter
- 130 g Zucker
- 1 TL Vanillezucker
- 2 Eier
- 125 ml Milch
- 350 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1 gr. Prise Salz

Zubereitung:

Blaubeeren waschen und auf Küchentuch abtropfen lassen.

Ofen auf 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eine 12er Muffinform mit Papierförmchen auslegen oder ausbuttern.

In die zerlassene, noch heiße Butter Zucker und Vanillezucker, mit einem Schneebesen oder Mixer, einrühren. Danach Milch und Eier unterrühren.

Mehl, Backpulver und Salz mischen, sieben und in die Flüssigkeit geben. Vorsichtig unterrühren und die Blaubeeren unterheben.

Den Teig gleichmäßig auf die Muffinform verteilen. Auf der mittleren Schiene 18 bis 20 Minuten backen. Garprobe mit einem Holzspieß. Ggf. noch etwas länger backen.

Guten Appetit! 😊