



Blaubeer-Muffins

Für etwa 12 Blaubeer-Muffins braucht man:

- 🍷 Butter und Mehl für die Form
 - 🍷 1 Glas Blaubeeren (540g; oder 250g frische oder 250-300g tiefgekühlte Blaubeeren – brauchen nicht aufgetaut zu werden)
 - 🍷 70g Butter
 - 🍷 250g Mehl
 - 🍷 2 TL Backpulver
 - 🍷 150g Zucker
 - 🍷 1 Päckchen Vanillezucker
 - 🍷 120 ml Milch
 - 🍷 2 Eier
- 1 Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Die Vertiefungen in der Muffinsform mit Butter fetten und mit Mehl bestäuben. Die Blaubeeren in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen.
 - 2 Die Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Temperatur schmelzen.
 - 3 In einer Schüssel Mehl, Backpulver, Zucker und Vanillezucker vermischen. In einer zweiten Schüssel Milch, Eier und die geschmolzene Butter verrühren.
 - 4 Die flüssige Mischung zu der Mehlmischung geben und alles kurz (!) verrühren - nur so lange, bis alles vermischt und feucht ist, es dürfen ruhig noch Klümpchen im Teig sein. Wenn man länger rührt, wird der Teig klebrig!
 - 5 Die Blaubeeren unter den Teig rühren. Den Teig mit einem Esslöffel höchstens dreiviertelhoch in die Muffinsvertiefungen füllen.
 - 6 Das Muffinsblech (mit Topfhandschuhen!) auf die mittlere Schiene im Backofen schieben und etwa 15 bis 20 Minuten backen. Die Muffins sind fertig, wenn sie oben aufreißen.
 - 7 Das Blech aus dem Backofen holen. Die Muffins 5 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann vorsichtig herauslösen.



Guten Appetit!