Blaubeer-Muffins

Rezept für 18 klassische Muffins. Kann mit frischen oder eingefrorenen Blaubeeren oder im Winter mit eingemachten Blaubeeren gemacht werden.

Zutaten:

100g Butter oder Margarine
3 Eier
200g Zucker
200ml Milch
330g Mehl
1 Eßlöffel Backpulver
ein halber Teelöffel Salz
abgeriebene Schale einer unbehandelten Orange
250g Blaubeeren
etwas Zucker zum bestreuen

18 Papierförmchen.

Zubereitung

Butter verflüssigen und abkühlen lassen. Eier in einer Schüssel geben und verquirlen. Zucker, die flüssige Butter und Milch zugeben und alles gründlich mixen.

Mehl mit Salz und Backpulver mischen und anschließend zu den flüssigen Zutaten geben. Nur solange rühren bis das komplette Mehlgemisch feucht ist. Anschließend Orangenschale und Blaubeeren vorsichtig unterheben.

Wenn eingemachte Blaubeeren (aus dem Glas) verwendet werden, diese gründlich abtropfen lassen. Eingefrorene Blaubeeren müssen vorher aufgetaut und abgetropft werden. Die Menge bezieht sich auf die abgetropften Beeren.

Muffinblech fetten oder Papierförmchen in die Mulden setzen. Die Mulden zu etwa 3/4 mit Teig füllen und mit etwas Zucker bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 bis 200 Grad für 25 bis 30 Minuten backen bis die Muffins oben aufreißen. Die Backzeit variiert je nach Größe der Muffinform.

Nach kurzem Abkühlen die Muffins aus dem Muffinblech entnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.