

Heidelbeer- Muffins

- 120 g Mehl
- 45 g Rohrzucker
- 40 g Butter
- 125 ml Joghurt
- 50 ml Eierlikör
- 2 Prise(n) Salz
- 2 Msp Backpulver
- 55 g Heidelbeeren
- 1 Stk. Ei
- 1 Packung(en) Vanillezucker

Zubereitung von Heidelbeer-Muffins

Butter und Zucker schaumig schlagen, Ei und Vanillezucker hinzufügen und weiterschlagen. Joghurt und Eierlikör hinzufügen und gut verrühren. Nun das Mehl, das Backpulver sowie das Salz hinzufügen und zu einem glatten Teig vermischen.

Die Muffinförmchen halb mit Teig füllen und dann die Heidelbeeren darauf verteilen. Anschließend mit dem restlichen Teig bedecken. Den Ofen auf 180 °C aufwärmen und die Muffins darin ca. 35 Minuten backen.

Die Heidelbeermuffins schmecken warm mit Vanillesoße und kalt mit Puderzucker bestreut köstlich.

einfache Zubereitung

Zubereitungszeit 15 Minute(n)