

Amerikanische Blaubeermuffins



Fruchtiger Muffin-Genuss nach amerikanischem Rezept

Zutaten (für 20 Muffins)

100g Butter/ Margarine
3 Eier
200 g Zucker
200 ml Milch
330 g Mehl
1/2 Päckchen Backpulver
1 Prise Salz
abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone
350 g Heidelbeeren
Puderzucker

Zubereitung

1. Die Butter (wahlweise Margarine) bei schwacher Hitze in einem kleinen Topf zerlassen und abkühlen lassen. Die Eier und den Zucker in einer Schüssel mit dem Handrührgerät schaumig schlagen, das abgekühlte Fett sowie die Milch hinzufügen und alles gründlich miteinander verrühren. Den Backofen auf 200°C vorheizen.
2. Nun das Mehl, Backpulver sowie das Salz in eine zweite Schüssel geben und die Zutaten gut vermischen. Das Mehlgemisch zur Flüssigmasse geben und alles kurz verrühren.
3. Anschließend eine Zitrone waschen und die Schale in die Teigmasse raspeln. Schließlich vorsichtig die Heidelbeeren unter die Masse heben.
4. Die Papierförmchen in ein Muffin-Blech setzen und sie jeweils etwa zu 3/4 mit Teig füllen. Die Muffins im vorgeheizten Ofen bei 200°C etwa 30 Minuten backen, bis sie leicht aufreißen.
5. Das Blech aus dem Ofen nehmen und die Muffins auskühlen lassen. Anschließend mit Puderzucker bestäuben.