

Blaubeer-Muffins

Zutaten

(für 12 Stück)

280 g Mehl
1 EL Backpulver
1 Prise Salz
120 g hellbrauner Zucker
1 Tütchen Orangenschalenaroma
150 g Blaubeeren; wenn TK-Ware, dann aufgetaut
2 Eier
250 ml Milch
80 g Butter, zerlassen und abgekühlt
5 Tropfen Vanillearoma

Zubereitung

Den Backofen auf 200°C vorheizen. Ein 12er Muffinblech entweder einfetten oder mit Papierförmchen auslegen. Das Mehl und das Backpulver in eine große Schüssel sieben. Zucker, Salz, Orangenschalenaroma und Blaubeeren untermengen.

In einer anderen Schüssel die Eier leicht verquirlen, die Milch, die Butter und Vanillearoma unterrühren. Zu den trockenen Zutaten geben und nur kurz vermengen, nicht zu intensiv rühren. Ich vermenge alles immer mit der Hand weil dann die Gefahr nicht so groß ist die Blaubeeren zu zerdrücken.

Den Teig gleichmäßig in auf die Förmchen zu verteilen und ca. 20 Min. backen bis die Muffins aufgegangen und goldbraun sind und auf Fingerdruck leicht nachgeben.

In der Form 5 Minuten abkühlen lassen. Warm servieren oder aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter ganz abkühlen lassen.