

BLAUBEER-MUFFINS ①

Zutaten

- 2 Eier
- 50 g Zucker
- 50 g Butter
- 250 g Mehl
- 2 Esslöffel (EL) brauner Zucker
- 100 g Blaubeeren
- 200 ml Milch
- 1 Tüte Backpulver
- 1 Esslöffel (EL) Butter



Arbeitsschritte



① Backofen auf 200° C vorheizen.



② Backpulver-Tüte aufschneiden.



③ Backpulver zu 250 g Mehl geben und unterrühren.

BLAUBEER-MUFFINS ②



④ Ein Sieb über eine Rührschüssel legen.



⑤ Mehl in das Sieb geben und mit einem Löffel durchrühren.



⑥ 50 g Zucker zum Mehl geben.



⑦ 50 g Butter in einen Topf geben.



⑧ Herdplatte auf mittlere Hitze stellen.



⑨ Butter zerlassen.



⑩ Herdplatte ausschalten.



⑪ Zerlassene Butter in eine leere Rührschüssel geben.



⑫ 2 Eier aufschlagen.



⑬ Eier zur Butter geben ...



⑭ ... und schaumig rühren.



⑮ 200 ml Milch nach und nach dazugeben.

BLAUBEER-MUFFINS ③



⑩ Alles gut verrühren ...



⑪ ... und die Mischung zum Mehl geben.



⑫ Mit dem Rührgerät ca. 1 Minute rühren.



⑬ 100 g Blaubeeren in den Teig geben.



⑭ Vorsichtig mit einem Löffel unterheben.



⑮ Muffins-Backform gründlich mit Butter einfetten.



⑯ Mit etwas Mehl bestreuen.



⑰ Überschüssiges Mehl ausschütten.



⑱ Teig löffelweise in die Mulden geben, ...



⑲ ... bis alle gleichmäßig gefüllt sind.



⑳ Teig mit 2 Esslöffeln braunem Zucker bestreuen.



㉑ Muffins-Backform in den Backofen schieben.

BLAUBEER-MUFFINS ④



⑳ 20 Minuten backen.



㉑ Muffins-Backform aus dem Backofen nehmen ...



㉒ ... und auf ein Holzbrett stellen.



㉓ Backofen ausschalten.



㉔ Muffins mit einem Messer vorsichtig aus der Form lösen.



㉕ ... und herausnehmen.



㉖ Muffins zum Abkühlen auf ein Kuchen-Auskühlgitter legen.