Blaubeer-Zitronen-Muffins



12

Zubereitungszeit: 15 min
Wartezeit:
Backzeit: 25 min

ZUTATEN

Für den Teig

- 140 g Weizenmehl
- 120 g Weizenvollkornmehl
- ½ TL Natron
- 2 ½ TL Backpulver
- 1 Messerspitze Muskatnuss
- ½ TL Zimt
- Abrieb 1 Bio-Zitrone
- 1 Ei (Gr. M)

140 g Rohrzucker oder braunen Zucker
80 ml Pflanzenöl
1 TL Vanille-Extrakt
1 TL Zitronensaft
250 g Joghurt mit Zitronengeschmack
250 g frische Blaubeeren (oder außerhalb der Saison TK-Beeren noch gefroren)

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Ein Muffinblech mit Förmchen auslegen.
3. In einer Schüssel die zuerst alle trockenen Zutaten (also Mehl, Natron, Backpulver, alle Gewürze und den Zitronenabrieb) gründlich mischen.
4. In einer weiteren Schüssel das Ei verquirlen. Zucker, Öl, Vanille, Zitronensaft sowie den Joghurt dazugeben und alles gut verrühren.
5. Nun die trockenen Zutaten dazugeben und aber solange verrühren, bis sich die Zutaten verbunden haben.
6. Zum Schluss die Blaubeeren vorsichtig unterheben.
7. Den Teig in die Förmchen füllen.
8. Die Temperatur auf 180°C reduzieren und die Muffins für 20-25 Minuten backen.
9. Die gebackenen Muffins einige Minuten in der Form stehen lassen, danach aus der Form nehmen und noch leicht warm oder kalt servieren.