Blaubeer-Muffins



Die einfachsten Rezepte sind oft die Leckersten

Zubereitungszeit: 15 min
Wartezeit:
Backzeit: 25 min

Zutaten für 12 Muffins

- 65 g Butter
- 2 Eier
- 125 g Zucker (+ etwas zum Bestreuen)
- 125 ml Milch
- 220 g Mehl
- 1 P. Backpulver
- 1 Prise Salz
- Abrieb von ½ unbehandelten Orange (Schale)
- 150 g frische Blaubeeren (oder TK falls es keine Saison ist)

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C (Umluft 180°C) vorheizen.
2. Das Muffinblech mit Förmchen belegen.
3. Butter zerlassen und abkühlen lassen.
4. Eier in eine Schüssel geben, mit einer Gabel verquirlen.
5. Zucker, Milch und die zerlassene Butter dazugeben und alles gründlich verrühren.
6. Mehl, Backpulver und Salz in einer separaten Schüssel mischen, dann die trockenen Zutaten zu den feuchten Zutaten geben und kurz verrühren.
7. Abschließend Orangenabrieb und Blaubeeren unterheben.
8. Teig in die Muffinmulden füllen (3/4 hoch) und mit etwas Zucker bestreuen.
9. Backzeit 25-30 Minuten, anschließend die Muffins ein paar Minuten in der Form ruhen lassen und danach auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.