



## BLAUBEER-MUFFINS

**GELINGT LEICHT**  
20 Minuten

*Rührteig für etwa 12 Stück:*

100 g weiche Butter oder  
Margarine

125 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

½ gestrichenen TL Salz

6 g geriebene Zitronenschale

2 Eier

200 g Weizenmehl

1 gestrichener TL Backpulver

2 EL Milch

1 Glas Blaubeeren

(Abtropfgewicht etwa 205 g)

- 1** Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillezucker, Salz und Zitronenschale unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht.
- 2** Jedes Ei etwa ½ Minute auf höchster Stufe unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch in 2 Portionen kurz auf niedrigster Stufe unterrühren.
- 3** Teig gleichmäßig in die Muffinform füllen. Blaubeeren darauf verteilen.
- 4** Form in den vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze: 200 °C, Heißluft: 180 °C) schieben. Nach ca. 25 Minuten sind die Muffins fertig gebacken.
- 5** Erst nach 10 Minuten aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Nach Wunsch vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.