

Blaubeer Muffins

Von *steffis sweetkitchen*

Mega simple und doch so lecker. Rezept ist für ein Muffinblech mit 12 Mulden.



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
5 min	25 min	n/a	30 min

12 Muffins · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

Alles wird mit einer Tasse angemessen
2 Tasse Weizenmehl
1/2 Tasse Zucker
2 TL Backpulver
8 EL geschmolzene Butter
1 x Ei
3/4 x Tasse Milch
Vanille Extrakt
1 1/2 Tasse Blaubeeren
1 EL Zucker und wer mag noch ein bisschen Zimt zum bestreuen

Werkzeuge

Waage
Cupcake Form
Schüssel
Gummilippe

Zubereitung

- 01** Den Backofen auf 175 Grad vorheizen
- 02** Ein Muffinblech mit Papierförmchen auslegen
- 03** Mehl, Zucker Backpulver vermischen. Ein EL über die Blaubeeren geben
- 04** Jetzt die Flüssigen Zutaten - Ei, flüssige Butter, Milch und das Vanille Extrakt schaumig in einer separaten Schüssel rühren.
- 05** Die Flüssigen Zutaten über die Mehl/Zucker Mischung geben und vermischen. Am besten mit per Hand. Die Mischung nicht zu lange rühren.
- 06** Zum Schluss die Blaubeeren sehr vorsichtig unterheben.
- 07** Den Teig gleichmäßig auf die Muffinförmchen verteilen.

08 Zum Schluss die Zucker/Zimt Mischung darüber streuen.

09 Die Blaubeer Muffins in den Ofen für ca. 20 Min stellen, bis sie gold gelb sind.

10 Guten Appetit.