

Blueberry Muffins

Aus Neuengland - Gelingt leicht

Zutaten für 12 Stück:

Fett für die Form

100g weiche Butter oder Margarine

175g Zucker

2 Eier

1-2 TL echte Bourbon- Vanille

1 Prise Salz

250 g Mehl

2 TL Backpulver

150 g Buttermilch

225g Heidelbeeren

Zubereitungszeit 20 Min.

(+35 Min. Backen)

Pro Stück: 1000 kj / 240 kcal

Heidelbeertörtchen

1 Der Backofen auf 175° vorheizen. Ein Muffin-Blech gründlich fetten.

2 Die Butter oder Margarine in eine Schüssel geben, den Zucker dazugeben und alles mit dem Handrührer hellcremig schlagen. Eier, Vanille und Salz unterrühren.

3 Das Mehl mit dem Backpulver mischen, abwechselnd mit der Buttermilch unter die Buttermasse rühren.

4 Die Heidelbeeren verlesen, waschen und abtrocknen, vorsichtig unter den Teig heben.

5 Den Teig in die vorbereiteten Förmchen geben. Im Backofen (Mitte, Gas Stufe 2. Umluftherd 160°) etwa 35 Min. backen.

Variante: Die Törtchen schmecken auch köstlich, wenn Sie statt der Heidelbeeren 200-225g frische Walderdbeeren unter den Teig heben. Sie können auch normale Milch anstelle der Buttermilch für den Teig verwenden.

Tip! Falls Sie kein Muffin-Blech haben, backen Sie die Törtchen einfach in kleinen Papier-Backförmchen.