

# 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.