

Muffins

Zutaten für 12 Stück

350 g Mehl
2 TL Backpulver
1/4 TL Salz
130 g Butter
150 g Zucker
1/2 TL Vanillezucker
2 Eier
125 ml Milch
250 g Blaubeeren



7 Propoints/Stück

1. Den Backofen auf 190 Grad vorheizen. Währenddessen die Muffinförmchen buttern und mit Mehl bestäuben und verteilen.
2. Die Butter in einem Topf zerlassen und mit einem Schneebesen den Zucker und den Vanillezucker unterrühren.
3. Anschließend in die flüssige Butter zuerst vorsichtig die Eier und dann die Milch in den Topf dazugeben und unterrühren.
4. Nach und nach das Mehl, das Backpulver und das Salz dazugeben und alle Zutaten gut miteinander vermischen. Die Blaubeeren gründlich waschen. Eventuell von Stielen befreien. Danach mit einem Küchentuch schön trocken tupfen.
5. Jetzt die Blaubeeren mit einem Kochlöffel vorsichtig unter den Teig heben. Darauf achten, dass sie dabei nicht zerdrücken.
6. Den Muffinteig gleichmäßig mithilfe von zwei Esslöffeln auf die zwölf vorbereiteten Muffin-Förmchen verteilen.
7. Die Muffins circa 20 Minuten backen. Mit einem Holzstäbchen die Garprobe machen: fertig, wenn kein Teig mehr daran klebt.