



BLAUBEER-MUFFINS

FÜR 4 PERSONEN

Für ein Muffinblech mit 12 Vertiefungen von je ca. 7 cm Ø, mit Papier-Backförmchen ausgelegt oder gefettet. Ergibt 12 Stück

100 g Butter, weich
100 g Zucker
0,5 TL Salz
2 Eier
2 dl Milch

250 g Mehl
2 TL Backpulver
200 g Blaubeeren

50 g Blaubeeren
100 g saurer Halbrahm

In Zusammenarbeit mit

Betty Bossi

UND SO WIRDS GEMACHT

1. Teig: Ofen auf 180 Grad vorheizen. Butter in eine Schüssel geben. Zucker und Salz daruntermischen. Eier beigeben, weiterrühren, bis die Masse heller ist. Milch darunter-rühren.

2. Füllen: Mehl und Backpulver mischen, unter die Masse mischen. Blaubeeren daruntermischen. Teig in das vorbereitete Blech verteilen.

3. Backen: Ca. 30 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, Muffins aus dem Blech nehmen, auf einem Gitter auskühlen.

4. Topping: Blaubeeren halbieren, mit dem sauren Halbrahm auf den Muffins verteilen.

Tip: Mit Puderzucker bestäuben.

Haltbarkeit: Muffins ohne Topping, in einer Dose gut verschlossen, ca. 2 Tage.

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

Backen: ca. 30 Min.

Nährwert: Pro Stück (1/12): kcal 206

F 9 / KH 26 / EW 4

Einkaufsliste

Diese Zutaten finden Sie in den Coop Pronto Shops.

