

HEIDELBEER-MUFFINS

Zutaten:

250 g Heidelbeeren
300 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
150 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Prise Salz
1 Ei
50 ml Milch
50 ml neutrales Speiseöl
250 g Heidelbeeren

Die Heidelbeeren waschen und abtropfen lassen. Mehl und Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Vanillinzucker, Salz, Ei, Milch und Öl hinzufügen. Die Zutaten verarbeite ich mit dem Rührbesen zu einem glatten Teig. Dann die Heidelbeeren mit einem Teigschaber vorsichtig unterheben. Den Teig in einer Muffinform (für 12 Muffins) verteilen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben, bei ca. 180ºC etwa 30 Minuten backen.