

## Saftiger Blaubeer-Brie-Muffin mit Honigbutter

VORBEREITEN

25  
Min.

ZUBEREITEN

25  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 12 Muffins

#### Für die Muffins

150 g Blaubeeren  
130 g Mehl  
130 g Maismehl  
1 Esslöffel Backpulver  
1/2 Teelöffel Salz  
3 Esslöffel Honig  
115 g Butter  
180 ml Buttermilch  
1 Ei  
120 g Brie

#### Für die Honigbutter

170 g Honig  
2 Esslöffel Butter  
1/4 Teelöffel Salz

#### Besonderes Zubehör

Muffinform (für 12 Muffins)

Moment, was? Cremig-schmelzender Brie in süßen Blaubeer-Muffins? Oh ja! Was die Kombination noch besser macht? Warme Honigbutter – so unglaublich gut!

- 1 -

Backofen auf 175 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Muffinform einfetten.

- 2 -

Blaubeeren waschen und trocken tupfen. Blaubeeren auf dem Backblech verteilen und im heißen Ofen 10-15 Minuten backen, auskühlen lassen.

- 3 -

Butter schmelzen. Rinde vom Brie abschneiden und Brie in kleine Stücke schneiden.

- 4 -

Backofen auf 220 °C hochschalten.

- 5 -

Mehl, Maismehl, Salz und Backpulver vermischen. Ei, Honig, Buttermilch und geschmolzene Butter dazugeben und zu einem glatten Teig verrühren.

- 6 -

Briestücke und Blaubeeren vorsichtig unter den Teig heben, so wenig rühren wie möglich, sodass die Blaubeeren ganz bleiben und den Teig nicht lila färben.

- 7 -

Teig in die Muffinform füllen und im heißen Ofen 20-25 Minuten backen, 10 Minuten auskühlen lassen.

- 8 -

Butter und Honig unter Rühren bei mittlerer Temperatur erwärmen und über die Muffins geben.

# Saftiger Blaubeer-Brie-Muffin mit Honigbutter