

Blaubeer-Orangen-Muffins

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

25
Min.

NIVEAU



Zutaten für 12 Muffins

Für den Teig

1 Orange (Saft und Abrieb)
150 g Blaubeeren
250 g Mehl
150 g Zucker
1 Teelöffel Backpulver
1/4 Vanilleschote
110 g Butter (ungesalzen)
2 Eier
100 g griechischer Joghurt
50 ml Milch
1 Prise(n) Salz
Puderzucker (zum Garnieren)

Zubehör

Muffinform

Mit einem Happs – na gut, zwei oder drei – sind die im Mund: Die luftig-süßen Blaubeer-Muffins werden mit Orange verfeinert. So lecker, dass du am besten gleich ein zweites Blech vorbereitest.

- 1 -

Backofen auf 180 °C vorheizen.

- 2 -

Vanilleschote längs aufschneiden und Mark mit einem Messer herauskratzen.

- 3 -

Butter in einer Stielkasserolle schmelzen. Eier in einer Küchenmaschine oder per Hand luftig aufschlagen. Unter stetigem Rühren geschmolzene Butter, Vanillemark, Joghurt und 2 EL Orangensaft untermengen.

- 4 -

Mehl, Zucker, Backpulver, Orangenschale, Blaubeeren und eine Prise Salz in einer Schüssel vermengen. Eier-Joghurt-Mix vorsichtig unterheben. Den Teig mit etwas Milch verdünnen.

- 5 -

Teig gleichmäßig in der Muffinform verteilen und etwa 25 Minuten im Backofen backen. Fertige Muffins mit Puderzucker bestreuen und servieren.