

Blueberry-Muffins wie aus dem Coffeeshop

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten für 12 Muffins

300 g Mehl
1 Esslöffel Backpulver
1 Teelöffel Natron
1/2 Teelöffel Salz
120 g Butter
200 g Zucker
2 Eier
200 ml Milch
1 Esslöffel Vanilleessenz
150 g Blaubeeren (alternativ TK-Blaubeeren)

Den Umweg zum Coffeeshop kannst du dir ab sofort sparen. Diese supersaftigen Blaubeermuffins schmecken unwiderstehlich gut und sind in Windeseile gebacken.

- 1 -

Backofen auf 190 °C vorheizen. Muffinform einfetten.

- 2 -

Butter schmelzen und mit Zucker und Eiern schaumig

schlagen. Milch und Vanillearoma unterrühren.

- 3 -

Mehl mit Backpulver, Natron und Salz vermengen und mit einem Holzlöffel solange unter die Buttermasse heben, bis gerade so ein Teig entsteht. Blaubeeren unterheben.

- 4 -

Teig in die Muffinform füllen und im heißen Ofen ca. 20 Minuten backen.

Tipp: Wenn du die Muffinformen bis zum obersten Rand mit Teig befüllst, werden deine Muffins so richtig groß - wie im Coffeshop.