Heidelbeer-Muffins

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 16 Portionen

Butter	150 g
Zucker	150 g
Vanille Zucker	1 Päckchen
Eier	3 St.
Weizenmehl, Type 405	200 g
Backpulver	0.5 Päckchen
Salz	
Heidelbeeren, tiefgefroren	150 g

Zubereitung

Küchenutensilien

SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart), Muffinform

1. Backofen auf 180 °C vorheizen. In den Mixbehälter weiche Butter, Zucker, Vanillinzucker und Eier geben und mit eingesetztem Messbecher 2 Min./Stufe 4 verrühren. Mehl, Backpulver und Salz zugeben und mit eingesetztem Messbecher 1 Min./Stufe 3 zu einem glatten Teig verrühren.

2. Masse mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben und mit eingesetztem Messbecher 20 Sek./Stufe 4 erneut verrühren. Heidelbeeren langsam mit dem Spatel unter den Teig heben.

3. Mulden eines Muffinblechs fetten oder mit Backförmchen auslegen. Teig gleichmäßig darin verteilen. Im Backofen ca. 20–25 Min. goldbraun backen. Heidelbeer-Muffins herausnehmen, aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	174 kcal
Kohlenhydrate	20 g
Eiweiß	3 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	9 g