



Heidelbeer XXL Muffins mit weißer Schokolade

Zeit gesamt
35min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 12 Portionen

Kuvertüre, weiß	100 g
Salz	
Weizenmehl, Type 405	350 g
Backpulver	2 TL
Buttermilch	200 g
Sonnenblumenöl	150 g
Eier	4 St.
Zitronenpaste	1 TL
Sallys Vanilleextrakt	1 TL
Heidelbeeren	200 g

Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Papierförmchen hoch, Muffinblech tief

1. Vorbereitung

Heize den Ofen auf 190 °C O/U vor und belege ein tiefes Muffinblech mit hohen Papierförmchen.

2. Teig

Hacke die weiße Kuvertüre grob. Vermische die trockenen Zutaten miteinander. Verrühre die flüssigen Zutaten miteinander und verrühre sie mit den trockenen Zutaten, bis sich alles verbunden hat. Hebe zuletzt die weiße Kuvertüre und die Heidelbeeren unter. Lasse ein paar Heidelbeeren zum darüberstreuen übrig.

Tipp: Verwende statt Mehl und Backpulver mein Backmehl, dort ist das Backpulver bereits enthalten.

Tipp: Füge für Schokoladenmuffins noch 50 g Kakao zum Teig hinzu und verwendet statt Zitrone Tonkapaste.

3. Heidelbeermuffins backen

Portioniere die Muffins mit einem großen Portionierer in die Papierförmchen, streue die übrigen Heidelbeeren darüber und backe die Muffins im vorgeheizten Ofen bei 190 °C O/U für etwa 35 Minuten.

Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 313 kcal

Kohlenhydrate 31 g

Eiweiß 6 g

Ballaststoffe 1 g

Fette 18 g
