XXL Blaubeer Muffins

Zeit gesamt
33min

Zubereitungszeit
8min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 12 Portionen

Weizenmehl, Type 405	350 g
Backpulver	2 TL
Natron	1 TL
Salz	
Eier	2 St.
Zucker	150 g
Vanilleextrakt	1 TL
Zitronenschale, gerieben	1 TL
Sonnenblumenöl	70 ml
Buttermilch	350 ml
Heidelbeeren, tiefgefroren	200 g

Zubereitung

Küchenutensilien

große Schüssel, Schneebesen, Papierförmchen hoch, Muffinblech tief

1. Vorbereitung
Heize den Ofen auf 200 °C O/U vor. Lege eine tiefe Muffinform mit Tulpen-Papierförmchen aus.

2. Muffins
Verrühre das Mehl mit dem Backpulver, Natron und Salz. Rühre in einer zweiten Schüssel die Eier mit dem Zucker, Vanilleextrakt und Zitronenabrieb etwa 1 Minute weiß cremig. Rühre das Sonnenblumenöl und die Buttermilch kurz ein. Gieße die flüssigen Zutaten über die trockenen und rühre sie kurz ein. Lege ein paar Heidelbeeren für die Dekoration zur Seite und hebe die übrigen vorsichtig unter den Teig.
Fülle den Teig mit einem großen Portionierer in die Papierförmchen, verteile die übrigen Beeren darüber und backe die Muffins im vorgeheizten Ofen für etwa 25 Minuten. Führe eine Stäbchenprobe durch, um zu testen, ob sie gar sind. Nimm sie aus dem Ofen und lasse sie kurz abkühlen. Serviere sie noch warm oder kalt. Viel Spaß beim Nachbacken, deine Sally!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	241 kcal
Kohlenhydrate	38 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	7 g