

# Blaubeeren Muffins

## Zutaten:

- 125 g Butter weich
- 80 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 140 g Vollmilch
- 250 g Blaubeeren frisch oder TK
- 200 g Weizenmehl Type 405
- 1-2 TL Backpulver
- 1 Tüte Vanillezucker



## So gehts:

Zuerst die Butter in einen Kochtopf geben und auf dem Kochherd kurz schmelzen.

In der Zwischenzeit das Mehl mit Zucker, Vanille Zucker, Salz und dem Backpulver in einer großen Schüssel mischen und gut vermischen.

Den Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen.

Dann die Milch und die Eier in eine kleine Schüssel geben und verrühren. Anschließend die geschmolzene Butter und die Milchmischung zum Mehl geben und alles zusammen gut, aber nur kurz vermischen mit einem Rührlöffel.

Zum Schluss noch die Blaubeeren vorsichtig unter die Masse ziehen.

Danach das Muffins Blech mit Papierförmchen auslegen und die Masse darauf gleichmäßig verteilen.

Nach dem Befüllen das Muffins Blech ein paar Mal auf die Arbeitsfläche klopfen um zufällige Hohlräume zu füllen und die Masse besser zu verteilen.

Die Muffins im vorgeheizten Backofen ca. 25 Min. goldbraun backen.

Nach dem Backen die Muffins ausformen und auf einem Kuchengitter gut auskühlen lassen.

Guten Appetit

