

Blueberry-Muffin hausgemacht mit frischen Heidelbeeren



- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 12
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '12', 'yield' : '' });
```

Blueberry-Muffins ist nicht nur etwas für die Kinder sondern auch für Erwachsene! Wer kennt und liebt sie nicht?

Zutaten

- Zutaten für ca. 12 Stück:
- 200 g frische oder TK - Heidelbeeren
- 125 g Butter, zerlassen
- 175 g Zucker
- 1 ganzes Ei
- 1 TL Vanillezucker
- Etwas Zitronenabrieb
- 225 g Mehl
- 25 g Polenta - Maismehl
- Je 1 gestrichener TL Backpulver und Natron
- 1/4 TL Salz
- 1 Messerspitze gemahlener Zimt
- 125 ml Buttermilch

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Die Vorbereitung:

Schritt3

Zunächst den Backofen auf 180° C vorheizen. Die Muffin - Form mit einem Küchenpinsel ausfetten oder mit Papiermanschetten auslegen.

Schritt4

Der Muffinteig:

Schritt5

Die Butter auslassen, mit dem Zucker und Vanillezucker, Backpulver und Natron verrühren. (2 EL Zucker zurückhalten), Das Ei, den Zitronenabrieb und die Buttermilch verrühren.

Schritt6

Das Mehl mit dem Maismehl, Backpulver, Natron, 1 Prise Salz und dem Zimt mischen und zur Ei - Buttermischung geben.

Schritt7

Gut miteinander mischen, vorsichtig die gefrorenen

Schritt8

TK Blaubeeren unterheben

Schritt9

(Nicht auftauen, sonst werden sie zu weich)

Schritt10

Zu 2/3 voll in die Muffin Formen füllen, mit den restlichen 2 EL Zucker bestreuen.

Schritt11

Bei 180° C in der mittleren Schiene, ca. 20 - 25 min. goldbraun backen.

Rezeptart: Gefüllte Kuchen **Tags:** blaubeeren, kultig, Muffin

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)224
- Fett (g)10
- KH (g)31
- Eiweiss (g)3
- Ballast (g)2

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/blueberry-muffin-hausgemacht/>