

ZUBEREITUNG

BLAUBEER-MUFFINS



SCHRITT 1

Die Backzutaten zu einem Rührteig vermischen und die Hälfte der Blaubeeren unterrühren.

SCHRITT 2

Den Teig gleichmäßig in die Papierförmchen setzen und die übrigen Blaubeeren auf die einzelnen Förmchen verteilen und leicht andrücken.

SCHRITT 3

Die Blaubeer-Muffins für 25 Minuten bei 180° C (Umluft) in den Ofen geben, abkühlen lassen und zu guter Letzt mit Puderzucker dekorieren.

Fertig zum Servieren!



ZUTATEN

FÜR 4 PERSONEN

- 300 g MÜHLENGOLD®
Weizenmehl Type 405
- 125 g Zucker
- 1 Pck. BACK FAMILY®
Vanillinzucker
- 1/2 Pck. BACK FAMILY®
Backpulver
- 125 g MILFINA® weiche Butter
- 200 g MILFINA® Joghurt 3,5 %
- 2 LANDVOGT® Eier
- 250 g Blaubeeren
- 12 Papierförmchen
- 50 g Puderzucker zur Deko

