

# BLAUBEER-MUFFINS

„Für blaue Zungen im heißen Sommer.“





25 min



30 min

12

Stück

## ZUBEREITUNG BLAUBEERMUFFINS

### Schritt 1

Backofen auf 180 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen.  
Das Mehl, die Haferschmelzflocken, die Vollkornhaferflocken und das Backpulver in einer Schüssel mischen.

### Schritt 2

In einer zweiten Schüssel die Eier mit dem Zucker, Vanillezucker, Zimt, Erdnussöl, Öl und Joghurt verrühren.

### Schritt 3

Danach die Erdnüsse klein hacken. Zusammen mit der Mehlmischung kurz in die Eimasse unterrühren und die frischen oder tiefgefrorenen Blaubeeren unterheben. Wichtig: Nicht zu viel rühren!

### Schritt 4

In die Mulden eines Muffenblechs Papierbackförmchen setzen und den Teig einfüllen.

### Schritt 5

Im vorgeheizten Backofen 30 Minuten bei 180 °C Ober-/ Unterhitze backen.

### Schritt 6

Auskühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

## ZUTATEN FÜR 12 STÜCK

### FÜR DEN TEIG

80 g	Mehl
75 g	Haferschmelzflocken
50 g	Vollkornhaferflocken
2	Bio-Eier (M)
140 g	feiner Zucker
2	Päckchen Vanillezucker
1 MS	Zimt
8 EL	Erdnussöl
4 EL	neutrales Pflanzenöl
250 g	Joghurt
50 g	Erdnüsse
150 g	Blaubeeren

„ANSTELLE VON PUDERZUCKER KANN MAN AUCH EINE SELBSTGEMACHTE ZUCKERGLASUR VERWENDEN. HIERFÜR 250 GRAMM ZUCKER MIT 4 EL WASSER GLATTRÜHREN UND DIE AUSGEKÜHLTEN MUFFINS DAMIT BESTREICHEN.“

TIPP VON MARKUS SÄMMER



© studio steve

## ENTDECKEN SIE INTERESSANTE GERÄTE

### CF234753 Constructa Einbau-Backofen



Der Constructa Backofen mit Vollglas-Innentür, praktischer Selbstreinigung, Elektronikuhr und 10 Heizarten für XXL Backvergnügen.

### CF234654 Constructa Einbau-Backofen



Der Constructa Backofen mit pflegeleichter Vollglas-Innentür, Elektronikuhr, Hydro Clean und 10 Heizarten für XXL Backvergnügen.