


Muffins mit Heidelbeeren und Schokolade (1)

Zutaten



Resultat



Rezept 

Muffins (2)

Zutaten

200g Blaubeeren

125g Butter

2 Eier

150g Naturjogurt

70g Schokoladenwürfel

½ Vanilleschote oder ½ Espresso-Löffel Pulver

1 Prise Salz

125g brauner Rohrzucker

220g Mehl

1½ TL Backpulver

Geräte/Material

Waage

Küchenmaschine

Muffinbackblech

Muffin-Papierbackförmchen

Backofen

Zubereitung Muffin

Muffinform ausbuttern oder mit Muffin-Papierbackförmchen auslegen

utter weich werden lassen oder durch leichtes Erhitzen verflüssigen

Eier, Zucker, Salz, Vanille zusammen schaumig schlagen, ca. 5 min

Backpulver unter Mehl mischen

Mehl, Jogurt, Butter abwechselungsweise zur Küchenmaschine hinzufügen, so

dass der Teig feucht bleibt, ca. 5 min

Beeren und Schokoladenwürfel unter den Teig heben (nicht mit

Küchenmaschine)

Teig in Backform füllen, ca. 2/3 Füllhöhe

Muffins 20 – 25 min backen

Auf Gitter auskühlen lassen

Mit Puderzucker bestreuen

Muffins (3)

Zubereitung Muffins



Ei aufschlagen



Zutaten dazugeben



Cremig schlagen



Mehl darunter mischen



Butter darunter mischen



Schokolade und gefrorene
Heidelbeeren dazugeben



Teigmasse in Form füllen



Muffins auskühlen lassen

Muffins (4)

Anrichten Muffins



Muffins mit Puderzucker bestreuen



Servieren