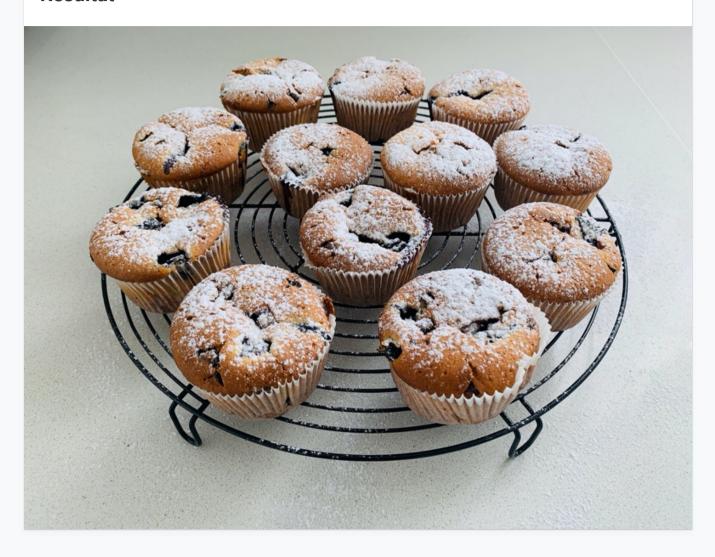
Muffins mit Heidelbeeren und Schockolade (1)

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 verfüssigen

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

Backpulver unter Mehl mischen

Mehl, Jogurt, Butter abwechslungsweise zur Küchenmaschine hinzufügen, so dass der Teig feucht bleibt, ca. 5 min

Beeren und Schokoladenwürfe 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





Mehl darunter mischen



Butter darunter mischen



Schockolade und gefrohrene Heidelbeeren dazugeben



Teigmasse in Form füllen



Muffins auskühlen lassen

Muffins (4)

Anrichten Muffins

