

Heidelbeer-Muffins

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min. Backen: ca. 30 Min.
für ein Muffins-Blech oder 12 ofenfeste Förmchen von je ca. 7 cm Ø, gefettet
ergibt 12 Stück

100 g Butter	in einer Schüssel weich rühren
100 g Zucker	
2 Teelöffel Vanillezucker	
½ Teelöffel Salz	
2 Eier , verknüpft	alles darunter rühren, weiterrühren, bis die Masse hell ist
2 dl Milch	darunter rühren
250 g Mehl	
2½ Teelöffel Backpulver	mischen, darunter mischen
200 g Heidelbeeren	darunter mischen, ins vorbereitete Blech geben

Backen: ca. 30 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, abkühlen, aus dem Blech nehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Pro Stück: 9 g Fett, 4 g Eiweiss, 26 g Kohlenhydrate, 841 kJ (201 kcal)

