Heidelbeer-Muffins nach Hausfrauen-Art

Der Klassiker unter den Gebäcken: saftige Heidelbeer-Muffins nach Hausfrauen-Art. Dieses Rezept ist besonders gehaltvoll.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

150 g	Heidelbeeren
6 EL	Mayonnaise
120 g	Mehl
250 ml	Vollmilch
70 g	Zucker
2 Stk.	Eier
1.5 TL	Backpulver
1 TL	Vanillezucker
1 Stk.	Muffinform

Zubereitung

1. Für die **Heidelbeer-Muffins** nach Hausfrauen-Art Backofen auf 180 Grad Celsius Umluft einstellen.

2. Papierformen in die Muffin Form einsetzen. In einer Schüssel Eier mit Zucker und Vanillezucker sowie Mayonnaise vermengen.

3. In der zweiten Schüssel Backpulver mit Mehl mischen - Milch hinzufügen. Im Anschluss Mehl-Milch-Gemisch zum Zucker-Eier-Gemisch geben und zu einem klumpen freien Teig verrühren.

4. Im letzten Schritt frische Heidelbeeren waschen, abtropfen und vorsichtig unter die Teigmasse heben. Die Farbe der Heidelbeeren nicht vollständig auf den Teig übertragen.

5. Teig auf die Papierformen verteilen und für 20 bis 25 Minuten im Ofen backen, bis die Oberfläche goldbraun ist.

Tipp

Diese Heidelbeer-Muffins nach Hausfrauen-Art abschließend mit einer Schokoladenglasur oder Zitronenglasur garnieren und noch warm genießen.