

# Heidelbeer-Muffins

Saftig, locker und superschnell gebacken: Rezept für leckere Heidelbeer-Muffins.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 40 min



## Zutaten

260 g	<a href="#">Heidelbeeren</a>
280 g	Mehl
210 g	<a href="#">Zucker</a>
2 TL	Backpulver
0.5 TL	Natron
1 Stk.	<a href="#">Ei</a>
120 ml	Öl
250 ml	Buttermilch
1 TL	Zimt
1 Stk.	<a href="#">Muffinform</a>

## Zubereitung

1. Vor der Teigzubereitung für die **Heidelbeer-Muffins** den Ofen auf 160 Grad (Heißluft) vorheizen. Anschließend ein Muffinblech mit Papierförmchen füllen.
2. Das Mehl in eine Backschüssel geben. Natron und Backpulver dazu sieben. Mit dem Zimt vermischen. In einer weiteren Schüssel Zucker und Ei schaumig verrühren. Die Buttermilch und das Öl beigeben und einrühren, bis die Masse schaumig ist. Die Mehlmischung behutsam unterheben.
3. Zum Schluss die Heidelbeeren unterheben. Den Teig sofort verarbeiten: In die Mulden des Blechs einfüllen und rund 20 Minuten auf der mittleren Schiene des Ofens backen lassen.

## Tipp

Die Heidelbeer-Muffins mit frischen Heidelbeeren dekorieren, nach Belieben mit Schlagobers servieren.