Heidelbeer-Streusel-Muffins

Einfach zum Anbeißen: tolles Rezept für himmlische Heidelbeer-Streusel-Muffins.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

250 g	Heidelbeeren
240 ml	Milch
2 Stk.	Eier
1 TL	Vanillemark
420 g	Mehl
200 g	Kristallzucker
1 EL	Backpulver
0.5 TL	Salz
100 g	Butter (in kleinen Stückchen)
0.5 EL	Zitronenschalen
30 g	Butter (geschmolzen)

Zubereitung

1. Vor der Zubereitung der **Heidelbeer-Streusel-Muffins** den Backofen auf 180 Grad anheizen. Die Papierförmchen in die Backform setzen.

2. Eier in einer Schüssel schaumig rühren. Vanillemark und Milch hinzugeben und gründlich verrühren. In einer zweiten Schüssel Mehl und Backpulver verrühren. Salz und Zucker hinzugeben und vermischen. Kleine Butterflocken hinzufügen, bis eine grobkörnige Masse entsteht. Etwas Teig in einer Tasse beiseite stellen.

3. Frische oder gefrorene Heidelbeeren abspülen und abtropfen lassen und gemeinsam mit der Zitronenschale unter den Teig heben. Vorsicht bei gefrorenen Heidelbeeren, die Masse darf sich nicht vollständig blau färben.

4. Im Anschluss die Eimischung hinzugeben. Den Teig in die Papierformen geben und gleichmäßig aufteilen. Butter schmelzen und über die Mehlmischung in der Tasse unterrühren, um diese anschließend auf die Muffins zu geben. Die Heidelbeer Streusel Muffins noch für etwa 20 Minuten backen und sofort servieren.

Tipp

Die Heidelbeer-Streusel-Muffins mit etwas warmer Vanillesauce oder einem Klecks Schlagobers servieren.