Heidelbeeren-Vanilletopfen Muffins

Die Heidelbeeren-Vanilletopfen Muffins schmecken wunderbar. Ein unkompliziertes leiches Muffin Rezept für alle Tage.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 40 min

Zutaten

2 Stk.	Eier
125 g	Magertopfen
200 ml	Milch
100 ml	Öl
300 g	Mehl
1 Packung	Vanillepulver
1 Packung	Vanillezucker
125 g	Zucker
0.5 Stk.	Bio-Zitronen (Abrieb)
250 g	Heidelbeeren
1 Stk.	Muffinform

Zubereitung

1. Für die **Heidelbeeren-Vanilletopfen Muffins** die Muffin Form mit Papierformen auslegen. Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2. Die Eier, Magertopfen und Öl verquirlen. In einer weiteren Schüssel das Mehl, Vanillepuddingpulver, Backpulver, Zucker, Vanillezucker und Zitronenabrieb vermischen. Die Mehl-Mischung zur Eier-Masse geben, unterheben und zu einem Teig verrühren. Die Heidelbeeren waschen abtrocknen und unterrühren.

3. Den Teig in die Muffin Formen verteilen und etwa 25 Minuten im Backofen backen (stäbchenprobe machen). Abkühlen lassen und mit Staubzucker bestäuben.

Tipp