

REZEPT FÜR HEIDELBEER-MUFFINS MIT MANDELSTREUSELN



HEIDELBEER-MUFFINS MIT MANDELSTREUSELN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 12 Stück | 50 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

Für die Streusel:

- 60 g Butter
- 60 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 Prise Salz
- 50 g gemahlene Mandeln
- 50 g Mehl

Für den Teig:

- 280 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 100 g SweetFamily Puderzucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 200 g Blaubeeren
- 75 ml Sonnenblumenöl
- 1 Ei (M)
- 250 ml Buttermilch
- Fett oder Papierförmchen für die Muffins



4256

ZUBEREITUNG

309

Kcal

Pro Stück ca.

5

Gramm

Eiweiß

38

Gramm

Kohlenhydrate

13

Gramm

Fett

1. Zutaten für die Streusel rasch zusammenkneten und kühl stellen.
2. Für den Teig Mehl, Backpulver, Salz, Puderzucker und Vanillezucker in einer Schüssel mischen. Blaubeeren verlesen, waschen und gut abtropfen lassen. Dann unter die Mehlmischung heben. Öl, Ei und Buttermilch verquirlen und zur Mehlmischung geben. Mit einem großen Löffel kurz unterziehen, so dass der Teig gerade gebunden ist.
3. Teig auf 12 gefettete oder mit Papierförmchen ausgekleidete Mulden eines Muffinblechs verteilen. Streusel mit den Fingern zerzupfen, darauf verteilen und leicht in die Muffins drücken. Muffins im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 30 Minuten backen. Bei Bedarf Oberfläche zum Ende hin locker mit Alufolie belegen, damit die Streusel nicht zu dunkel werden. Herausnehmen und auskühlen lassen, dann aus dem Blech lösen.

Tipp:

Muffins schmecken frisch am Backtag am besten. Wer sie nicht alle auf einmal vernaschen mag, kann sie nach dem Abkühlen auch einfrieren.