



Beeren - Muffins

Ideal auch für ein Sorte Beeren (Erdbeeren, Himbeeren, Blaubeeren usw.)

Muffinform einfetten. Beeren etwas klein schneiden, tiefgekühlte vorher auftauen. Margarine, Zucker, Vanillezucker, Eier, Salz und die Buttermilch mit einem Handrührgerät schaumig schlagen. Das Mehl mit dem Backpulver und dem Natron vermischen und mit der Eiermasse verrühren. Anschließend die Beeren unter den Teig heben. Dann in die Förmchen füllen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C 20-25 Minuten backen. Die Muffins erst nach 5 Minuten aus den Förmchen nehmen, sonst fallen sie zusammen.

Zubereitungszeit: 20 Min.
Schwierigkeitsgrad: simpel
Brennwert p. P.: keine Angabe



Dieses Bild wurde hochgeladen von CK-User Heartwoman110977

Zutaten für 12 Portionen:

- 250 g Beeren
- 100 g Margarine
- Süßstoff, einige Spritzer, oder 150 g Zucker
- 2 Ei(er)
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 150 ml Milch
- 250 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- ½ TL Natron
- Fett für die Form

Verfasser: Heartwoman110977



Dieses Bild wurde hochgeladen von CK-User carawina



Dieses Bild wurde hochgeladen von CK-User Ulgaral



Dieses Bild wurde hochgeladen von CK-User Polgaral



Dieses Bild wurde hochgeladen von CK-User Polgaral



Dieses Bild wurde hochgeladen von CK-User ulakule



Dieses Bild wurde hochgeladen von CK-User Keflim201