

Heidelbeermuffins

Rezept für 5 Portionen
Dauer: ca. 40 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Heidelbeeren	150 g
Maisstärke / Speisestärke / Stärkemehl / Maizena	25 g
Backpulver	1 Teelöffel
Natron / Backsoda / Natrium Bikarbonat	¼ Teelöffel
Speiseöl / Öl	30 ml
Weizenmehl (glatt)	100 g
Rohe Hühnereier - mittel	2 Stk.
Feinkristallzucker	60 g
Vollmilch	30 ml
Vanillezucker / Vanillinzucker	½ Pkg.

Zubereitung:

Mehl, Backpulver und Stärke mischen, die Heidelbeeren untermengen. Eiweiß mit Salz steif schlagen, 50g Zucker dazu, wieder steif schlagen und in den Kühlschrank stellen. Übrigen Zucker, Vanillezucker und Eigelb schaumig schlagen. Öl unterrühren, abwechselnd Milch und die Mehlmischung einrühren. Bei 175°C 25-30 Min. backen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1187-Heidelbeermuffins.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at