

Heidelbeer-Muffins



Rezept für 6 Portionen
Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Backpulver	1 Pkg.
Heidelbeeren	20 Dekagramm
Sauerrahm / saure Sahne	15 Dekagramm
Rohe Hühnereier - mittel	3 Stk.
Feinkristallzucker	20 Dekagramm
Butter	20 Dekagramm
Dinkelmehl / gemahlener Dinkel	25 Dekagramm
Schokostreusel	3 Esslöffel
Salz	1 Prise(n)

Zubereitung:

Die trockenen Zutaten gut miteinander vermengen.

Die Butter mit dem Zucker hell cremig schlagen und die Eier nach und nach unterrühren.

Den Sauerrahm untermengen.

Die Heidelbeeren leicht mit Mehl bestäuben.

Das Mehl unter die Eiermasse heben und zum Schluß vorsichtig die Heidelbeeren unterheben.

Die Masse in eine befettete, bebröselte Muffinform füllen, wobei die Form ca. 3/4 voll gemacht wird.

Im vorgeheizten Backofen bei 165°C für etwa 25 - 30 min. backen.

In der Form auskühlen lassen und mit Staubzucker bestreut servieren!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1391-Heidelbeer-Muffins.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at