

Heidelbeermuffins

Menge: 12 Stück

Zutaten: 150g Margarine
200g Zucker
325g Mehl
1 Päckchen Vanillezucker
1 Päckchen Backpulver
100ml sprudelndes Mineralwasser
200g Heidelbeeren (frisch oder aus dem Glas)
Margarine für das Muffinblech

Zubereitung: Frische Heidelbeeren verlesen, putzen, waschen und mit Küchentuch trockentupfen.
Heidelbeeren aus dem Glas gut abtropfen lassen.

Die Vertiefungen des Muffinblechs mit Margarine fetten.

Die Margarine in der Mikrowelle schmelzen. Mehl, Zucker, Vanillezucker, Backpulver und Mineralwasser zugeben und mit dem Mixer (Knethacken!) zu einem Teig verarbeiten.

Die Heidelbeeren unterheben.

Den Teig in die Vertiefungen des Muffinblechs füllen und im vorgeheizten Ofen bei 180° (Umluft: 160°) 20–25 Minuten backen.

Die Muffins in der Form auskühlen lassen.

Tips: