

Heidelbeermuffins

Reicht für

12 Stück

Zutaten

125 g Margarine
150 g Zucker
275 g Buchweizenmehl
1/2 Päckchen Backpulver
1 Päckchen Vanillezucker
125 ml sprudelndes Mineralwasser
175 g Heidelbeeren (gefroren)

Zubereitung

Die Margarine in der Mikrowelle schmelzen.

Buchweizenmehl, Speisestärke, Zucker, Backpulver und Mineralwasser zugeben und Alles zusammen mit einem Löffel zu einem gleichmäßigen Teig verarbeiten.

Die Heidelbeeren vorsichtig unterheben.

Den Teig in die 12 Muffinförmchen verteilen und 30 Minuten lang bei 175° C mit Ober- und Unterhitze backen.

haltbar machen

einfrieren

Zubereitungszeit

Vorbereitungszeit 30 Minuten

Backzeit: 30 Minuten