

Blueberry Muffins

reicht für 9 große (Ø7,5cm) oder ca. 15 normale Muffins (Ø5cm)

300g Mehl
1 El Backpulver
1 Tl Natron
1/2 Tl Salz
115g Butter
225g Zucker
2 große Eier
240ml Milch
1 El Vanilleextrakt
200-250g frische Blaubeeren
50-100g weiße Schokolade



Den Backofen auf 220°C Ober-Unterhitze vorheizen (ja, wirklich so viel) und die Muffinförmchen mit Papierformen auslegen.

Dann die Butter schmelzen und zum Abkühlen beiseite stellen. Mehl, Backpulver, Natron und Salz zusammen in eine Schüssel sieben und ebenfalls beiseite stellen.

An dieser Stelle entscheidet ihr selbst, ob ihr mit dem Schneebesen oder der Maschine weiter macht. Jetzt geht es nämlich an die feuchten Zutaten. Los gehts mit der geschmolzenen Butter und dem Zucker. Beides schön miteinander vermischen, bis die Mischung cremig ist. Dann kommen die Eier hinzu und die Mischung weiter schlagen, bis wieder eine cremige Konsistenz erreicht ist. Als nächstes kommen Milch und Vanilleextrakt hinzu und werden so lange untergerührt, bis alles gelöst ist.

Jetzt kommen in einem Rutsch die gesiebten trockenen Zutaten dazu. Sie werden vorsichtig mit einem Schneebesen oder Spatel untergehoben, bis gerade so eine glatte Masse entstanden ist, kein bisschen länger.

Zuletzt noch grob die Blaubeeren unterheben und dabei ein paar Beeren aufheben. Das ist ein Trick aus dem Originalrezept, damit man nicht beim letzten Muffin alle Beeren schon aufgebraucht sind.

Viel Spaß beim Nachmachen wünscht dir Caro von *Zuckergewitter* !

Den Teig jetzt bis oben hin in die Förmchen füllen und vor den letzten ein oder zwei Förmchen den Rest Beeren zum Teig geben.

Die Förmchen in den vorgeheizten Ofen stellen und 5 Minuten bei 220°C backen. Danach den Ofen auf 190°C herunter schalten und weitere 15 Minuten backen bis die Muffins goldgelb sind und beim Stäbchentest nichts kleben bleibt.

Denkt unbedingt daran, diese Zeiten etwas zu verkürzen, wenn ihr die normal großen Muffinformen benutzt!

Die Muffins auf einem Gitter gut abkühlen lassen und zuletzt mit geschmolzener weißer Schokolade verzieren.