

CATCH GAP REZEPTE

OMA`S BLAUBEERMUFFINS

Zubereitungszeit 25 min | 18 Muffins



FOLLOW | COMMENT | LIKE



WWW.CATCHGAP.DE

CATCHGAP

backen - hausgemacht



Zubereitung

- Butter oder Margarine bei schwacher Hitze zerlassen. Die Eier in eine Schüssel geben und mit einer Gabel verschlagen. Den Zucker, das zerlassene aber abgekühlte Fett und die Milch dazugeben und alles gründlich miteinander verrühren.
- Den Backofen auf 200°C vorheizen.
- Mehl, Backpulver und das Salz in eine zweite Schüssel geben und gut vermischen. Trockene Mehlmischung zu den feuchten Zutaten geben, nur so lange verrühren, bis alle Bestandteile gerade feucht sind.
- Zum Schluss die Orangenschale und die Beeren unterheben.
- 18 Papierförmchen in ein Muffinblech setzen und jeweils etwa dreiviertelhoch mit dem Teig füllen. Etwas Zucker auf die Oberfläche streuen.
- Im vorgeheizten Ofen (Umluft: 180°C, Gas 3-4) 25-30 Minuten backen, bis die Muffins oben aufraisen. Das Blech aus dem Ofen nehmen und die Muffins etwa 5 Minuten ruhen lassen.
- Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
- Servieren

Das Catch Cap Team wünscht Guten Appetit !!!

Zutaten

- 100 g Butteroder Margarine
- 3 Eier
- 200 g Zucker
- 200 ml Milch
- 330 g Mehl
- 1 EL Backpulver
- ½ TL Salz
- 1 Orange, unbehandelt, die abgeriebene Schale
- Heidelbeeren, frisch oder tief gekühlt
- Zucker, zum Bestreuen
- Catch Cap
- etwas
- 1