

Die vielleicht besten Blueberry Muffins



MENGE: 20 Stück

AUFWAND: ♥♥♥♥♥

ZUBEREITUNGSZEIT: 15 min

BACKZEIT: 20 min

TEIG

250 g Butter
400 g Zucker
1 TL Salz
4 Eier
150 g Frischkäse
1/2 TL Vanillepaste
300 g Mehl
3 TL Backpulver
frische Blaubeeren

ZIMTSTREUSEL

75 g Mehl
50 g Zucker
30 g Butter
1 Pr. Zimt
1 Pr. Salz

YUM YUM

01

Schlag die Butter cremig auf und verrühre darin den Zucker. Mixe die Eier einzeln unter.

02

Vermische das Mehl mit dem Backpulver und dem Salz. Rühre die Vanillepaste in den Frischkäse ein.

03

Gib das Mehl und den Frischkäse im Wechsel zum Teig. Nach dem Einmischen sollte ein zähflüssiger Teig entstanden sein.

04

Hebe die Blaubeeren unter den Teig. Vorab in Mehl eingetaucht, sinken sie nicht zu Boden.

05

Heize den Backofen auf 175°C Umluft auf.

06/ streusel

Vermixe das Mehl, den Zucker, die Gewürze und die Butter zu groben Streuseln.

07

Setze Muffinsförmchen in das Muffinsbackblech und fülle den Teig zu ca. 2/3 in die Förmchen ein. Streue ein paar Streusel darauf.

08

Ab ins Rohr für 20 min und fertig sind die yummy Blueberry Muffins.

tipps &
tricks

- ♥ Anstatt Streusel kannst du auch Hagel- oder braunen Zucker auf die Muffins streuen.
- ♥ Frische Blaubeeren können durch TK-Heidelbeeren ersetzt werden.
- ♥ Der Frischkäse macht die Muffins schön saftig.