

Blaubeer-Muffins

Blaubeer- oder [Heidelbeermuffins](#) sind ein traditionell amerikanisches Gebäck, fruchtig und süß.

Zutaten [\[Bearbeiten\]](#)

Teig [\[Bearbeiten\]](#)

- 480 g frische [Heidelbeeren](#) bzw. [Blaubeeren](#)
- 350 g [Weizenmehl](#)
- 110 g [Zucker](#)
- 350 ml [Buttermilch](#)
- 60 ml [Öl](#)
- 2 [Eier](#)
- 2 TL [Backpulver](#)
- 1 TL [Natron](#)
- 1 Pck [Vanillezucker](#)
- 1/2 TL [Salz](#)

Streusel [\[Bearbeiten\]](#)

- 70 g [Weizenmehl](#)
- 50 g zarte [Haferflocken](#)
- 70 g [Zucker](#)
- 1/2 TL [Zimt](#)
- 6 EL weiche [Butter](#)

Kochgeschirr [\[Bearbeiten\]](#)

- 3 [Schüsseln](#)
- 1 [Sieb](#)
- 1 [Muffinform](#) für 12 Muffins

Zubereitung [\[Bearbeiten\]](#)

Streusel [\[Bearbeiten\]](#)

- Mehl in Schüssel sieben.
- Haferflocken, Zucker und Zimt zugeben und gründlich vermischen.
- Butter zugeben und alles miteinander zu Streuseln verkneten.

Teig [\[Bearbeiten\]](#)

- Blauberer waschen und abtropfen.
- In ein Sieb geben und mit 1 1/2 EL Mehl bedecken.

Blaubeer-Muffins

Zu diesem Rezept
ist noch kein Bild
vorhanden.

Rezeptmenge für:	5 Personen
Zeitbedarf:	60 Minuten
Hinweise:	 
Schwierigkeitsgrad:	    

- Restliches Mehl in eine Schüssel sieben.
- Zucker, Backpulver, Natron und Salz zugeben und gut vermischen.
- In einer weiteren Schüssel Buttermilch, Öl, Eier und Vanillezucker hinzufügen und gründlich verrühren.
- Mehlmischung nach und nach dazugeben.
- Das Ganze verrühren bis das Mehl ganz untergearbeitet ist.
- Blaubeeren vorsichtig unterheben.
- Teig in die Muffinformen geben (ergibt 12 Stück) und die Streusel darauf geben.
- Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 25 Minuten goldbraun backen.

Beilagen

[\[Bearbeiten\]](#)

- Eine schöne Tasse [Kaffee](#).

Varianten

[\[Bearbeiten\]](#)

- ...

Kategorien: [Schwierigkeit mittel](#) | [Vegetarische Rezepte](#) | [Rezepte ohne Alkohol](#) | [Süße Muffins](#) | [US-amerikanische Küche](#) | [Deutsche Küche](#)