



# Blaubeermuffins

Rührteig Muffins mit Blaubeeren und Schokosplittern

- Vorbereitungszeit ca. 15 Minuten
- Backzeit 30 Minuten 200°C (Umluft)



## Werkzeug

- Rührschüssel, Mixer mit Schneebesen
- Muffinblech und passende Papierförmchen

## Zutaten für 12 Muffins in Normalgröße

- 2 Eier
- 125ml Buttermilch oder Joghurt
- 250g Mehl
- 200g Zucker
- 1/2 Backpulver
- 1 Vanillezucker
- 125g Butter
- 1 Prise Salz
- 300g Blaubeeren (Tiefkühlware)
- 4 EL Schokosplitter

## Zubereitung

Butter am Tag vorher aus dem Kühlschrank nehmen damit sie weich ist.

Ca. 100g der Blaubeeren über Nacht auftauen lassen und mit dem Pürierstab fein pürieren.

Butter mit dem Zucker, Salz, Vanillezucker, Backpulver und den Eiern (alles nach und nach in kleinen Portionen zugeben) mit dem Schneebesen (Mixer, Küchenmaschine) schaumig rühren. Dann langsam portionsweise Mehl und Buttermilch zugeben. Schließlich das Blaubeerpüree einrühren.

Wenn der Teig schön geschmeidig und ohne Klümpchen ist, die Blaubeeren (bei Tiefkühlware ist es nicht nötig, sie vorher auf zu tauen) und Schokosplitter langsam unterheben.

Muffinblech mit Papierförmchen auslegen. Die Masse mit Hilfe von 2 Esslöffeln in die Förmchen füllen. Nicht ganz voll füllen, da sich die Masse wegen des Backpulvers noch ausdehnt.

Wird das passende Mehl verwendet, so ist das ganze auch glutenfreiherstellbar.

Ca. 30 Minuten bei 200°C (Umluft) backen bis die Muffins fest und leicht braun sind. Mit einem Holzstäbchen (oder Zahnstocher) einstechen. Wenn kein Teig am Holz haftet, sind die Muffins ausgebacken.

Etwa 30 Minuten in der Form abkühlen lassen.

Guten Appetit!