



Urlaub mit
dem Mund



Zum Schluss der Osterferien snacken wir typisch amerikanisch mit Corn Dogs und Blaubeer-Muffins.

Lasst es euch schmecken ☺

Blaubeer-Muffins

Zutaten für
12 Stück

250 g Blaubeeren (frisch oder TK)
125 g Butter
135 g Zucker
1/2 TL Vanillezucker
2 Eier (Gr. M)
125 ml Milch
350 g Mehl
2 TL Backpulver
1/4 TL Salz
12 Papierförmchen

Schritt 1

Die frischen Blaubeeren waschen und gut abtropfen lassen. Gefrorene Blaubeeren auftauen und auch gut abtropfen lassen, ohne dass sie kaputtgehen. Eine 12er-Muffinform mit Papierförmchen auslegen.

Schritt 2

Die Butter in einem Topf zerlassen und dann mit dem Schneebesen den Zucker und den Vanillezucker unter die heiße Butter rühren. Anschließend die Eier und die Milch unterrühren.

Schritt 3

Das Mehl mit dem Backpulver und dem Salz vermengen und zu den flüssigen Zutaten geben. Alles ganz leicht vermischen und die Blaubeeren vorsichtig unterheben. Tipp für aufgetaute Beeren: Die Beeren mit Mehl bestäuben, vorsichtig mischen und erst dann unterheben.

Schritt 4

Den Teig gleichmäßig auf die Muffinform verteilen. Die Muffins im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 190 °C) ca. 18 Minuten backen und eine Garprobe machen. Dafür mit einem Holzspießchen in einen Muffin piksen. Bleibt der Spieß sauber, sind die Muffins fertig. Klebt noch ein bisschen Teig daran, zurück in den Ofen und ein paar Minuten länger backen.

Schritt 5

Anschließend die Muffins abkühlen lassen und schön anrichten.
So haben wir einen herzhaften und einen süßen Snack für einen netten amerikanischen Abend mit der Familie.

Enjoy your meal ☺

