



Heidelbeer-Muffins (der Klassiker aus den USA)

Autor des Rezepts:



Keine Beschreibung vorhanden

Rezept Zutatenliste

- 200 g Mehl (Type 405)
- 60 g feine Haferflocken
- 2 TL Backpulver
- 1/2 TL Natron
- 1 Glas Heidelbeeren (200 g Abtropfgewicht) oder frische oder tiefgekühlte Heidelbeeren (nicht aufgetaut!)
- 2 Eier
- 180 g brauner Zucker
- 150 g weiche Butter
- 1 Pck. Vanillezucker
- 300 g saure Sahne

Zubereitungsanweisung

1. Den Backofen auf 180° C vorheizen.
2. Die Vertiefungen des Muffinsblechs einfetten oder Papier-Backförmchen hineinsetzen.
3. Das Mehl in eine Schüssel sieben und mit Haferflocken, Backpulver und Natron sorgfältig vermischen.
4. Heidelbeeren aus dem Glas in einem Sieb abtropfen lassen, frische Beeren verlesen.
5. In einer weiteren, grossen Schüssel die Eier aufschlagen und leicht verquirlen.
6. Dann den Zucker, die Butter den Vanillezucker und die saure Sahne dazugeben und gut verrühren. Die Mehlmischung unterrühren.
7. Zuletzt die Heidelbeeren sehr vorsichtig unter den Teig heben.
8. Den Teig sofort in die Blechvertiefungen einfüllen und im Backofen (Mitte, Umluft 160° C) in 20-25 Minuten goldgelb backen.
9. Die Muffins im Backblech etwa 5 Minuten ruhen lassen, dann aus den Förmchen nehmen und noch warm servieren.

Anmerkungen

Tipps:

Diese Muffins sind im Kühlschrank bis zu einer Woche haltbar. Sie eignen sich auch hervorragend zum Einfrieren



Alte Kommentare, welche wir dir nicht vorbehalten möchten:

Frank D. 24.02.2005

Tolles Rezept, das einwandfrei funktioniert. Geschmack, Duft, Luftigkeit sind hervorragend. Ich habe es zunächst mit Heidelbeeren gemacht.

Coco 21.08.2005

Hallo, dieses Rezept ist bei uns schon lange der Hit. Immer sehr gern gegessen :-) ... und am Besten werden diese mit frischen Heidelbeeren.

Lorraine 01.11.2006

sehr, sehr lecker! nur zu empfehlen!

Tanja 16.05.2007

Das Rezept ist Super !!! Total einfach und schmeckt klasse !

Bkr 20.05.2007

Vielen Dank für die tolle Idee - hat echt super geschmeckt!

Lielu 02.07.2007

Die sind echt super zu machen. Habe ich schon ganz oft gemacht, mit Heidelbeeren aus dem Glas, wie gesagt, aber vorsichtig sein!

Tina 26.09.2007

Einfach genial!!! Super Heidelbeerig. Mussten bei mir nur etwas länger als 5 min auskühlen, warm fallen sie sonst auseinander.

Katja 11.11.2007

Also bei mir sind die Muffins auch super-lecker geworden. Nur sie kommen irgendwie nicht richtig hoch bzw. fallen dann wieder zusammen.

maria 15.09.2008

Muffins sind voll toll lol XD

Simone 29.07.2008

Erstmal danke für das Rezept, das waren meine ersten Muffins! Sie sind wirklich lecker. Das einzige Problem ist, daß die Muffins etwas zu trocken sind.

Zubereitungszeit	25 Min	Schwierigkeitsgrad	ganz einfach
Portionen	zwölf Portionen	Sonstige Menge	
Land/Region		Kosten pro Portion	