

Hier und heute



Blaubeermuffins

Für den kleinen Kuchenhunger backt Konditormeister Marcel Seeger Muffins mit den Früchtchen der Saison – Blaubeeren.

Das Rezept

von Marcel Seeger für zwölf Stück

Zutaten

- 75 g weiche Butter
- 120 g Zucker
- 1 Prise Salz
- etwas Mark einer Vanilleschote, alternativ Vanillepaste
- 2 Eier (Gr. M)
- 150 g Frischkäse
- 250 g Mehl Type 550
- 7 g Backpulver
- 250 g Blaubeeren

Zubereitung

Backofen auf 180° C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Muffinform mit Papierbackförmchen auslegen. Für den Teig Butter, Zucker, Salz und Vanillemark cremig aufschlagen, dabei die Eier nach und nach dazugeben. Den Frischkäse unterrühren und anschließend das mit dem Backpulver vermischte Mehl darunterheben. Alles zu einem glatten Muffinteig verbinden. Durch die Lochtülle eines Spritzbeutels oder mit einem Löffel die Muffin-Förmchen zu einem Drittel mit Teig befüllen. Blaubeeren einlegen, diese mit Teig bedecken, erneut Blaubeeren einlegen, den restlichen Teig darüber geben und einige Blaubeeren zur Dekoration auflegen.

Die Muffins im vorgeheizten Backofen circa 25 Minuten backen. Zum Ende der Backzeit am besten eine Stäbchenprobe machen. Nach dem Backen die Muffins in der Form abkühlen lassen, erst dann herausnehmen. Nach Belieben mit etwas Puderzucker besieben.