

## **Blaubeer-Muffins**

Von Anita Jan

### **Zutaten:**

250 g Heidelbeeren (Blaubeeren)  
225 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Backpulver  
140 g Zucker  
1 Pck. Vanillin-Zucker  
1 Pr. Salz  
2 Eier (Größe M)  
100 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl  
150 g Crème fraîche  
Zum Bestreuen etwas Puderzucker

### **Zubereitung:**

Erst die trockenen Zutaten mischen, dann die Eier, Öl und Crème Fraîche nach und nach unterrühren und am besten im Mixer vermischen. Danach die gewaschenen Blaubeeren mit einem Löffel unterheben. Ein paar Beeren für die Verzierung übrig lassen.

Den Muffinsteig in 12-15 Förmchen verteilen und im Backofen bei 170 Grad Umluft 25-30 Minuten backen.

Erkalten lassen und mit etwas Puderzucker und Blaubeeren verzieren.

**Guten Appetit!**