



BLUEBERRY-MUFFINS

Für 1 Muffinsblech à 12 Stück

Zutaten:

150 gr Creme fraîche
1 dl Milch
1 Beutelchen Vanillezucker
60 gr Margarine
150 gr Zucker
1 Ei
1 Prise Salz
250 gr Mehl
1TL Backpulver
200 gr Heidelbeeren

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen, das Muffinsblech einfetten und bemehlen. Creme fraîche, Milch und Vanillezucker verrühren. Die Margarine schmelzen und begeben. In einer anderen Schüssel den Zucker mit dem Ei zu einer weisslichen Creme aufschlagen. Unter die Creme fraîche-Mischung geben. Das Mehl mit dem Backpulver und dem Salz dazugeben, alles gut verrühren. Nun die Heidelbeeren unterheben und in die Mulden einfüllen.
Backen: 180 Grad / 20 min.

Gutes Gelingen und liebe Grüsse

Belinda K.

Eat, letters and deco

