Blaubeer-Muffins

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	20 Min.
Garzeit	35 Min.
Stück	12
Gerät	Combair V2000 ab 2021

Saftig, fruchtig und einfach gemacht. Blaubeer-Muffins sind ideal für den Sonntagsbrunch, die Kaffeejause oder den Kindergeburtstag.

Zutaten

100 g Butter

125 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

2 Eier

250 g Mehl Typ 480

2 TL Backpulver

¼ TL Salz

300 g Blaubeeren

150 ml Milch

Zubereitung

Garraum mit Heißluft auf 180 °C vorheizen. Butter, Zucker und Vanillezucker mit den Schneebesen des Mixers rühren, bis die Masse luftig und heller ist. Eier beigeben, ca. 2 Minuten weiterrühren. Mehl, Backpulver und Salz in einer kleinen Schüssel mischen, unter die Butter-Masse mischen. Blaubeeren und Milch daruntermischen. Teig in die Papierförmchen verteilen. Muffin-Blech auf dem Gitterrost in den vorgeheizten Garraum schieben, ca. 35 Minuten backen. Herausnehmen, auf einem Gitter etwas abkühlen.

Garraum auf 180 °C mit Heissluft (vor)heizen

Backgut einschieben

Heissluft 180 °C während 35 Min.

Zubehör

Muffinblech mit 12 Vertiefungen je ca. 7 cm, mit Papierförmchen ausgelegt

Gitterrost

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	05.08.2025