

Backrezepte Plätzchen & Kekse

Blueberry Muffins Backen

Anzahl: 12 Muffins

Gattung: Backen, Muffins, USA, Kuchen, Kekse, Weihnachten

Für Die Muffins

100 g Butter, weich
175 g Zucker
1 Vanilleschote
3 Eier
1 Msp. Salz
1 Teel. Backpulver

250 g Mehl
150 g Buttermilch
250 g Heidelbeeren, frisch oder
- aus dem Glas
Papier-Backformen

Für Die Heidelbeersauce

2 Essl. Weißwein
75 g Zucker
3 Cm Zimtrinde oder
1 Teel. Zimt

2 Stück Zitronenschale
250 g Heidelbeeren, frisch oder
- aus dem Glas

Butter, Zucker, das ausgeschabte Vanillemark, die Eier und das Salz mit den Quirlen des Handrührers gut verrühren. Das mit dem Backpulver vermischte Mehl zur Hälfte in den Teig rühren. Nach und nach die Buttermilch dazugeben, dann das restliche Mehl. Die geputzten Heidelbeeren behutsam in den Teig einarbeiten.

Die Papierformen mit der Masse füllen und im Backofen bei 190 Grad ca. 30 Minuten auf der zweiten Leiste von unten backen. Den besten Halt haben die Papiertütchen, wenn man sie in eine Muffinform setzt (erhältlich in guten Haushaltsgeschäften). Die Muffins schmecken warm am besten. Vor allem, wenn es noch folgende Sauce dazugibt:

Heidelbeersauce - Blueberry Cinnamon Syrup Alle Zutaten bis auf die Heidelbeeren in einem Topf erhitzen. Die Flüssigkeit einmal kurz aufkochen lassen. Dann die geputzten Heidelbeeren zufügen und 5 Minuten simmern lassen.

Heiss in Schraubgläser gefüllt, läßt sich die Sauce im Kühlschrank einige Tage aufbewahren.