

Muffins Rezepte

Mini Muffins Mit Beeren

Anzahl: 40 Stück

Gattung: Beere, Kinderfest, Kleingebäck

300 g	Mehl	1	Ei; leicht verquirlt
1,50 Teel.	Backpulver	125 g	Butter; geschmolzen
1/2 Teel.	Orangenschale; gerieben	300 g	Heidelbeeren, Tk
90 g	Zucker, braun	40	Papierförmchen
1/4 Liter	Milch		

Förmchen auf zwei Kuchenformen verteilen.

Mehl mit Orangenschale und Zucker mischen, eine Vertiefung in die Mitte drücken. Mit Ei und Butter vermischte Milch hineinfüllen. Mit einem Holzlöffel rühren, bis alles gut, aber nicht zu stark vermischt ist. Beeren vorsichtig unterheben. Teig in die Förmchen füllen und im vorgeheizten Rohr bei 180 °C in 10 min goldgelb backen. Auf einem Rost abkühlen lassen.

Luftdicht, kühl und trocken gelagert halten die Muffins zwei Tage.