

# Muffins Rezepte

## Buttermilch Blaubeer Muffins

Anzahl: 12 Portionen

Gattung: Backen, Beeren, Muffins

---

|        |                                |      |                               |
|--------|--------------------------------|------|-------------------------------|
| 1      | Tas. Buttermilch               |      | - Saft, Frucht, Schale        |
| 1      | Ei                             | 2,50 | Tas. Mehl                     |
| 1/2    | Tas. Butter, zerlassen         | 1    | Essl. Backpulver              |
| 3/4    | Tas. Zucker                    | 1,50 | Tas. Blaubeeren               |
| 3      | Essl. Orange; fein zerkleinert |      |                               |
| Glasur |                                |      |                               |
| 1      | Essl. Orangensaft              | 2    | Teel. Orangenschale, gerieben |
| 1      | Essl. Zitronensaft             | 1    | Teel. Zitronenschale, ger.    |
| 1/2    | Tas. Puderzucker, gesiebt      |      |                               |

---

Die ersten fünf Zutaten (feucht) gut vermischen. Mehl und Backpulver zugeben, vorsichtig vermengen, bis die Zutaten eben durchfeuchtet sind. Nicht zu stark rühren! Blaubeeren unterziehen, Masse auf 12 Muffinformen verteilen.

Bei 200 Grad ca. 22-25 Minuten backen, bis die Muffins hellbraun sind (Stäbchentest). 10 Minuten abkühlen lassen, dann aus der Form nehmen. Auskühlen lassen. Kalt mit dem Guss bestreichen.

Glasur: Zutaten verrühren, bis sie gut vermischt sind.