

Blaubeer-Streusel-Muffins



12 Muffins

Für die Streusel:

Für den Teig:

Butter, Zucker, Mehl und Salz krümelig vermengen und kalt stellen. Backofen auf 170 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

2 Eier

125 g Butter

110 g Zucker

2 EL Vanillezucker

250 g Mehl

1 TL Backpulver

1 TL Natron

Prise Salz

160 ml Buttermilch

200 g Blaubeeren

Für den Teig:

Butter und Zucker verrühren bis die Masse luftig aufgeschlagen ist. Eier nach und nach hinzufügen. Mehl, Backpulver, Natron und Salz mischen. Buttermilch und Mehlmasse nach und nach hinzufügen.

Streusel:

20 g Butter

15 g Zucker

1 EL Vanillezucker

50 g Mehl

Prise Salz

Muffinform mit Papierformen auslegen. Teig großzügig zu $\frac{3}{4}$ in die Formen geben. Blaubeeren auf den Teig geben und leicht eindrücken, mit den Streuseln bestreuen und im Ofen 15-20 Minuten backen. Garprobe machen und abkühlen lassen.