



Blaubeer-Muffins

mit Streuseln

Mehr Rezepte gibt's auf
knusperstuebchen.net

So wird's gemacht

Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze (oder 170 °C Umluft) vorheizen.

12 große Muffinförmchen bereitstellen (am besten in einem tiefen Muffinblech). Für die Streusel Mehl, Zucker, Vanillezucker und Zimt mischen. Kalte Butter in Stücken dazugeben und mit den Fingern zu Streuseln verreiben. Kalt stellen.

Für den Teig Mehl, Backpulver, Natron und Salz in einer Schüssel vermengen. In einer großen Schüssel die geschmolzene Butter mit Zucker, Vanillezucker und Eiern verrühren.

Crème Fraîche, Joghurt, Milch und Zitronenabrieb unterrühren. Die Mehlmischung zügig unterheben – nicht zu lange rühren! Zum Schluss die Hälfte der Blaubeeren vorsichtig unterheben.

Den Teig gleichmäßig auf 12 Förmchen verteilen – gern bis zum Rand füllen. Die restlichen Blaubeeren auf die 12 Muffins verteilen, leicht in den Teig drücken. Streusel großzügig darüberstreuen.

Muffins ca. 25–28 Minuten backen, bis sie goldbraun sind. Kurz in der Form abkühlen lassen, dann auf einem Gitter auskühlen.

Sie halten sich 2–3 Tage saftig oder lassen sich super einfrieren.

Einkaufsliste

für 12 Muffins

- 375 g Mehl (Type 550)
- 2 TL Backpulver
- ½ TL Natron
- ¼ TL Salz
- 170 g Zucker
- 2 EL Vanillezucker
- 130 g Butter, geschmolzen und leicht abgekühlt
- 2 Eier
- 150 g Crème fraîche
- 100 g Naturjoghurt, 10 % Fett
- 80 ml Milch
- 300 g frische oder TK-Blaubeeren
- Optional: Abrieb von ½ Bio-Zitrone

Für die Streusel:

- 120 g Mehl
- 60 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 1 TL Zimt (optional)
- 90 g kalte Butter, gewürfelt

