



# BLAUBEER-MUFFINS

*mit Streuseln*

## ZUTATEN

### Streusel

- 75g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1/2 TL Vanilleextrakt
- 40g Butter
- 15g Zucker

### Teig

- 150g Butter, weich
- 150g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 TL Vanilleextrakt
- 2 Eier
- 1 Zitrone, Schalenabrieb
- 190g Mehl
- 1/4 TL Natron
- 1/2 TL Backpulver
- 50ml Buttermilch
- 200g Blaubeeren

## BACKANGABEN

- Vor-und zubereiten: ca. 20min.
- Backzeit: ca. 20-30min.
- Muffinform mit Förmchen

## ZUBEREITUNG

01

Ofen auf 170°C O/U vorheizen.

Für die Streusel die Butter mit dem Zucker verkneten. Mehl, Salz und Vanilleextrakt begeben und zu Streusel verarbeiten.

In den Kühlschrank stellen.

02

Für den Muffinteig die Butter mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt ca. 2min. schaumig rühren. Die Eier nach und nach begeben. Die Schale der Zitrone dazu geben.

03

Mehl, Backpulver und Natron mischen. Die Hälfte davon zur Masse geben. Die Hälfte der Buttermilch einrühren. Restliches Mehl und Buttermilch dazu mischen und anschliessend von Hand die Blaubeeren vorsichtig unterheben. Muffinteig gleichmässig in die vorbereiteten Muffinförmchen verteilen. Streusel darüber streuen.

04

Muffins im Ofen für ca. 25min. backen, Komplet abkühlen lassen, evtl. mit Puderzucker stauben.

