

Heidelbeer-Muffins



Zutaten

- 1 1/4 Tassen Weizenmehl Type 405
- 1/2 Tasse Zucker
- 2 TL Backpulver
- 1/4 Teelöffel Salz
- geriebene Schale von 1 Zitrone
- 1 Tasse frische Heidelbeeren
- 1 Ei
- 2 EL saure Sahne
- 1/4 Tasse Vollmilch

Zubereitung

Den Ofen auf 175 Grad vorheizen. Die trockenen Zutaten mit den Heidelbeeren in einer Rührschüssel vermischen.

Ei, saure Sahne und Milch dazugeben. So lange mit einem Kochlöffel vorsichtig rühren, bis die Masse feucht, aber noch krümelig ist.

Den Teig in Papier-Muffin-Förmchen (ca. 8 Stück) füllen. Die Förmchen sollten zur Hälfte gefüllt sein. In ein Muffin-Blech setzen oder auf ein Backblech stellen und 20-25 Minuten backen.

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.