



HEIDELBEERMUFFINS MIT STREUSEL

Zutaten für 12 Muffins:

250 g Heidelbeeren frisch

200 g Mehl

2 TL Backpulver

½ TL Natron

100 g Zucker

1 TL Zitronenschale, abgerieben

2 Eier

100 g Butter

125 ml Milch

Streusel:

100 g Mehl

75 g Butter

50 g Zucker

1 Pack Vanillezucker

1 TL Zitronenschale, abgerieben



Zubereitung:

Backofen auf 180° C Ober/Unterhitze vorheizen. Die Mulden der Form mit Papierförmchen auslegen. Mehl, Backpulver, Natron, Zucker und Zitronenschale in einer Schüssel mischen. Die Butter schmelzen und etwas abkühlen lassen, mit den Eiern und der Milch mischen. Nun zur Mehlmischung geben und alles mit einem Kochlöffel zu einem Teig verrühren. Die Heidelbeeren waschen und vorsichtig unter den Teig heben. Gleichmäßig in die Papierförmchen füllen.

Streuselzutaten krümelig mischen und oben auf den Teig geben. Ab in den Ofen. Im Backofen (je nach Ofen) 20-25 Min goldgelb backen (Stäbchenprobe).

Liefertag, Uhrzeit und Infos zur Anlieferung finden Sie unten in der Table Liste (Link unter dem Video) auf <http://freunde-fws.de/promenadenfest>.

Sie finden uns auf der Promenade gegenüber dem Eiskaffee Veneto.