

## **Blaubeer Muffins** (*Blueberry Muffins*)

*Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Muffinform einfetten oder mit Papiermanschetten auslegen.*

*125 g Butter, flüssig  
200 g Zucker  
1 Ei  
1 TL Vanillezucker  
geriebene Zitronenschale*

In einer großen Schüssel zerlassene Butter und Zucker verrühren, Ei zugeben und alles gut vermischen, dann Vanillezucker und Zitronenschale unterrühren.

*225 g Mehl  
50 g feines Maismehl (Polenta)  
2 TL Backpulver  
¼ TL Salz  
1 Msp. Zimt*

In einer zweiten Schüssel Mehl, Maismehl, Backpulver, Salz und Zimt verrühren.

*knapp 1 dl Milch, lauwarm  
250 g frische Heidelbeeren*

Die Hälfte der Mehlmischung zu der Eiermischung geben, dann die Milch zugießen und alles gründlich verrühren.  
Die restliche Mehlmischung unterheben, den Teig aber nicht zu lange rühren. Behutsam die Heidelbeeren unterheben und den Teig in die einzelnen Vertiefungen der Muffinsform füllen.  
Die Muffins im vorgeheizten Ofen etwa 20 - 25 Minuten auf mittlerer Schiene backen, bis sie goldbraun sind und bei der Stäbchenprobe kein Teig mehr kleben bleibt.

Tiefgefrorene Blaubeeren (auch Him- oder Brombeeren) lassen sich wunderbar verwenden - nicht auftauen lassen, dann werden sie zu saftig. Der Teig lässt sich prima variieren - auch mit Schokostückchen, Nüssen, Äpfeln etc.

*steiertisch*