Heidelbeer-Muffins



für 12 Stück

Zutaten

200g Heidelbeeren (ggf. abgetropft aus dem Glas), 200g Weißmehl, 60g weiche Haferflocken, 2 Teelöffel Backpulver, 0,5 Teelöffel Natron, 1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker, 2 Eier, 180g brauner Zucker, 150g weiche Butter, 300g saure Sahne, 12 Muffinpapiere

Zubereitung

1. Ofen auf 180°C(!) vorheizen
2. Mehl mit Backpulver, Natron und Haferflocken vermischen
3. Eier, Zucker, Vanillezucker, Butter, und saure Sahne verrühren
4. darunter die Mehlmischung rühren
5. sehr vorsichtig die Heidelbeeren unterheben (wenn die Heidelbeeren kaputt gehen, sehen die Muffins grün aus)
6. den Teig in die Förmchen geben
7. etwa 25 Minuten auf mittlerer Schiene bei 160°C backen
8. die Muffins schmecken am besten warm

Zeitbedarf

40 Minuten