

Heidelbeertörtchen

Blueberry Muffins



Zutaten für ca. 12 Stück:

Butter für die Förmchen

100 g weiche Butter

175 g Zucker

2 frische Eier

1 TL Bourbon-Vanille

1 Prise Salz

250 g Mehl

2 TL Backpulver

150 g Buttermilch

225 g Heidelbeeren (TK)

Besondere Hilfsmittel:

12 Muffin-Förmchen (Einweg)

elektrisches Handrührgerät

1. Heidelbeeren im Kühlschrank schonend auftauen.

2. Backofen auf 180° vorheizen. Die Muffin-Förmchen leicht einfetten.

3. Vanilleschote längs teilen und das Mark mit einem Teelöffel herauskratzen.

4. Butter in eine Rührschüssel geben, den Zucker dazugeben und alles mit einem elektrischen Handrührgerät cremig schlagen. Eier, Vanille und Salz unterrühren.

5. Das Mehl mit dem Backpulver mischen, abwechselnd mit der Buttermilch unter die Masse aus Abschnitt 4 rühren.

6. Die aufgetauten Heidelbeeren vorsichtig unterheben.

7. Den Teig in die Muffinförmchen oder in kleine Papier-Backförmchen füllen. Nicht zuviel - der Teig geht auf. Auf der mittleren Schiene bei 180° ca. 35 Minuten backen.

Hinweise:

Passen gut als Nachspeise zu einem amerikanischen Buffet. Oder als süße Teile zu einem Brunch.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 360 min, Nachspeisen, Brunch, Kuchen, amerikanisch

Rezeptanregung: Angela G. Grant: Küchen der Welt - Amerika. Gräfe und Unzer 1995, S. 31.

Anpassung und Foto: Walter Stand 13.01.2023