

Heidelbeermuffins von Cheeky

Mengen für 10 Personen

Papierförmchen und oder Muffinblech wird gebraucht

208 g Mehl	Teig: Mehl, Salz, Zucker und Backpulver in einer Schüssel mischen. Butter, Milch und Eier verrühren, zu den trockenen Zutaten giessen, rasch verrühren. Heidelbeeren daruntermischen. Teig ins vorbereiteten Blech verteilen.
1.0 Prise Salz	
66 g Zucker	
1.5 TL Backpulver	
104 g Butter	flüssig, abgekühlt
1.0 dl Milch	
1.0 Stück Eier	
200 g Beeren (gefroren)	oder frische Heidelbeeren

Backen:
Ca. 30 Min. in der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, Muffins aus dem Blech nehmen.