

Nici's Blueberry Muffins von Oliver Strüby

Mengen für 32 Personen

Tags: Laktosefrei

Ausrüstung: Muffinförmli

800 g Mehl	
32 g Backpulver	in einer Schüssel gut vermischen
3.2 Stück Eier	
3.2 dl Öl	
160 g Zucker	braunen Zucker verwenden
256 g Zucker	weisser Zucker
3.2 Prise Salz	mit dem Rührgerät in einer weiteren Schüssel gut verrühren mit einem Teigschaber das vermischte Mehr unterheben
7.68 dl Milch	die Milch langsam und "Schluck für Schluck" ebenfalls mit dem Teigschaber unterheben. nur so lange rühren, bis eine glatte Masse entstanden ist.
384 g Beeren (gefroren)	wenn möglich frische Heidelbeeren verwenden Heidelbeeren waschen und vorsichtig unterheben

Backofen auf 180 Grad Ober/Unterhitze vorheizen Teig in Muffinförmchen abfüllen und ca. 20 Minuten goldgelb backen	