


# Blaubeermuffins

 Zubereitung: 10 Minuten

 Gesamtzeit: 45 Minuten



## Zutaten

- 140 g Blaubeeren
- 125 g Zucker
- 70 g Butter
- 2 Eier
- 250 g Mehl
- 110 g Milch
- 1 Pck. Backpulver (16g)

## Zubereitung

1. Backofen (Ober-/ Unterhitze) auf 180 Grad vorheizen
2. 125 g Blaubeeren in den Mixtopf geben, **15 Sek./ Stufe 4** zerkleinern und umfüllen
3. Zucker, Butter und Eier hinzugeben, **10 Sek./ Stufe 6** verrühren
4. Mehl, Milch und Backpulver in den Mixtopf geben, **15 Sek./ Stufe 7** verrühren
5. Die Hälfte in 12 Förmchen verteilen (1 EL pro Förmchen). Zu der anderen Hälfte die zerkleinerten Blaubeeren hinzugeben, **10 Sek./ Stufe 4** unterrühren. Auf die 12 Förmchen gleichmäßig verteilen (1,5 EL pro Förmchen).
6. 15 g Blaubeeren auf die Förmchen verteilen und auf den Teig geben. 35 Minuten bei 180 Grad backen, guten Appetit!