



Blaubeer-Muffins mit Streusel

Streusel

100 g Zucker
25 g Mehl
20 g Butter

Teig

260 g Mehl
1 1/2 TL Backpulver
1/2 TL Salz
110 g weiche Butter
200 g Zucker
2 Eier
2 TL Vanillezucker
120 ml Milch
250 g Blaubeeren, frisch

Backofen auf 180° O/U-Hitze vorheizen.

Wer einen Thermomix hat, kann die Streusel im Thermomix zubereiten. Zutaten für den Streusel in den Mixtopf geben 10 Sek./Stufe 5 mixen.

In eine kleine Schüssel leeren und beiseite stellen.

Wer keinen Thermomix hat, verreibt die Zutaten möglichst fein zwischen den Finger. Dies sollte schnell passieren, ansonsten wird die Butter durch die Körperwärme weich.

Zubereitung des Teiges im Thermomix

Butter, Zucker und Vanillezucker in den Mixtopf geben während 30 Sek./Stufe 4 rühren.

Eier und Milch dazu geben, 20 Sek./Stufe 4 vermischen.

Mehl und Backpulver in den Mixtopf sieben. Salz beifügen und während ca. 10 – 15 Sek./Stufe 5 mischen.

Blaubeeren mit einem Spatel vorsichtig unterheben.

Die Muffinsformen auf ein Blech stellen oder die Papierformen in ein Muffinsblech stellen.

Die Muffinsformen füllen.

Am besten geht es, wenn ihr einen Einweg-Spritzbeutel verwendet. Vorne ein Loch schneidet. So lassen sich die Muffins sehr gut portionieren ohne zu kleckern.

Die Streusel auf jedes einzelne Muffins streuen und ca. 25 Minuten backen. Stäbchenprobe machen.

Zubereitung mit der Küchenmaschine

Butter und Zucker einige Minuten aufschlagen.

Eier und Milch dazugeben und schaumig schlagen.

Mehl und Backpulver in die Rührschüssel sieben. Salz dazu geben und mit einem Spatel gut unterheben.

Danach die Blaubeeren vorsichtig mit dem Spatel unterheben.

Die Muffinsformen auf ein Blech stellen oder die Papierformen in ein Muffinsblech stellen.

Die Muffinsformen füllen.

Am besten geht es, wenn ihr einen Einweg-Spritzbeutel verwendet. Vorne ein Loch schneidet. So lassen sich die Muffins sehr gut portionieren ohne zu kleckern.

Die Streusel auf jedes einzelne Muffins streuen und ca. 25 Minuten backen. Stäbchenprobe machen.

