

Blaubeer - Mohn - Muffin

Zutaten für: 8 Portionen

150	Gramm	Mehl,
35	Gramm	Zucker,
2	Teel.	Backpulver,
4	Teel.	Mohn,
1/4	Teel.	Salz,
140	ml	Milch,
4		Esl. Margarine Geschmolzen,
1		Ei,
1/4		Zitrone die Schale,
1	Teel.	Zitronensaft,
150	Gramm	Heidelbeeren frisch oder TK Aufgetaut und abgetropft.

Anleitung:

Den Ofen auf 160 Grad vorheizen. Eine Muffinform mit Margarine ausstreichen. Das Mehl mit dem Zucker, dem Backpulver, dem Mohn und dem Salz in einem großen Topf gut vermischen. Die Milch, die Margarine, das Ei, die Zitronenschale und den Zitronensaft dazugeben und umrühren, bis die Mischung gut feucht ist. Danach die Blaubeeren hineingeben. Den Teig in die Muffinform füllen und 20-25 Minuten backen, bis die Törtchen goldbraun sind.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten