

## Blaubeer - Muffins

Kategorien: Muffin, Früchte, Vollwetküche

Zutaten für: 18 Muffins

1	Tasse	Vollweizenmehl
2	Tassen	Weissmehl
1/2	Teel.	Natron
1	Essl.	Backpulver
1	Teel.	Salz
1/3	Tasse	Brauner Zucker
1		Zitrone; abger. Schale
1		Banane; zerdrueckt
3		Eier; schaumig geschlagen
1 1/3	Tassen	Buttermilch
1/2	Teel.	Vanille
1/2	Tasse	Butter; zerlassen
2	Tassen	Blaubeeren
1	Essl.	Zimt
1	Essl.	Zucker

### Anleitung:

Mehl, Zucker, Natron, Backpulver und Salz in eine Schuessel sieben, die Zitronenschale und den braunen Zucker hinzufuegen.

Die Banane mit den Eiern, der Buttermilch, der Vanille und der zerlassenen Butter vermengen. Das Gemisch zu den trockenen Zutaten geben und mit ein paar schnellen Schlaegen (12 - 14) unterruehren. Der Teig wird klumpig, aber man darf dennoch nicht zu viel ruehren, da die Muffins sonst hart werden!

Vorsichtig 3/4 der Blaubeeren darunter heben, wieder nur ganz kurz umruehren (5 - 6mal). Wenn der Teig vollkommen glatt ist, hat man zuviel geruehrt.

Formen zu 3/4 fuellen, mit den restlichen Blaubeeren verzieren und mit Zucker und Zimt bestreuen. Auf mittlerer Schiene bei 220oC 25 min backen.