

Erdnuss - Blaubeere - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

		Fett oder Papierförmchen für die Backform
150	Gramm	Heidelbeeren (frisch Aus dem Glas oder TK)
200	Gramm	Mehl
2 1/2	Teel.	Backpulver
1	Prise	Salz
100	Gramm	Gehackte, ungesalzene Erdnüsse
1		Ei
120	Gramm	Rohrzucker
60	Gramm	Erdnussbutter
60	ml	Neutrales Öl
150	Gramm	Jogurt
100	ml	Milch

Anleitung:

Ofen auf 200 C vorheizen. Die Muffinförmchen einfetten oder Papierförmchen in die Vertiefungen setzen. Frische Heidelbeeren waschen, vorsichtig waschen und trocken tupfen. Heidelbeeren aus dem Glas gut abtropfen lassen. TK- Heidelbeeren unaufgetaut verwenden. Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben, sorgfältig mit Salz und 60 g Erdnüssen vermischen. In einer anderen Schüssel das Ei leicht verquirlen und mit Zucker, Erdnussbutter, Öl, Jogurt und Milch gründlich verrühren. Die Mehlmischung dazugeben und kurz vermischen. Zum Schluss die Heidelbeeren vorsichtig unterheben. Den Teig in die Förmchen füllen, mit den restlichen gehackten Erdnüssen bestreuen und 20 bis 25 Minuten backen. Die Muffins einige Minuten abkühlen lassen und aus der Form nehmen.