

## Hafer - Muffins

Zutaten für: 12 STÜCK

		FÜR 1 MUFFINFORM
100	Gramm	Pflanzenmargarine
120	Gramm	Rohzucker
1	Pack.	Vanillinzucker
9	Messl.	Biobin
200	Gramm	Hafermehl
1/2	Pack.	Backpulver
100	Gramm	Heidelbeeren
		Pflanzenmargarine für das Muffinblech

### Anleitung:

1. Margarine, Zucker und Vanillinzucker schaumig rühren. Biobin, Mehl, Backpulver sowie 5-7 EL Wasser unterrühren.
2. Backofen auf 180C vorheizen. Die Vertiefungen des Muffinblechs dünn fetten. Heidelbeeren waschen, verlesen, putzen, trocken tupfen und vorsichtig unter den Teig mengen. Den Teig zwei Drittel hoch in die Förmchen füllen und 20- 25 Min. (Mitte, Umluft 160C) backen.
3. Die Muffins in der Form abkühlen lassen.