

## Heidelbeer - Buttermilch - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

160	Gramm	Zucker	
90	ml	Geschmolzene Butter oder Öl	
2	Teel.	Vanillearoma (gibt's im Supermarkt)	
560	Gramm	Mehl	
2		Eier	
1/2	Teel.	Salz	
1	Teel.	Natron	
2	Teel.	Backpulver	
1/2	Ltr.	Buttermilch	
1/2	Teel.	Muskatnuss	
375	Gramm	Blaubeeren (wenn man gefrorene Blaubeeren zur Verfügung hat	
		Dürfen diese nicht aufgetaut werden, sondern	
		Sollten am besten gefroren verarbeitet werden.	

### Anleitung:

Das Muffinblech entweder fetten oder mit Papierförmchen auslegen. Die Butter wird mit dem Zucker schaumig gerührt, dann werden die Eier, Vanille, Buttermilch hinzugefügt und solange gerührt, bis die Masse geschmeidig ist. In einer anderen Schüssel wird das Mehl, Salz, Backpulver, Natron und die Muskatnuss vermischt. Nun wird die mehligte Mischung in die flüssige Mischung gerührt, bis alles zusammen einen flüssigen Teig ergibt. Dann werden vorsichtig die Blaubeeren untergehoben und das Ganze dann in die Formen bis zum Rand gefüllt Backen: Bei 200° ca 25 Minuten