

## Heidelbeere - Jogurt - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

		Fett oder Papierförmchen für die Backform
150	Gramm	Heidelbeeren (frisch, aus dem Glas oder TK)
1		Ei
80	ml	Neutrales Öl
100	Gramm	Zucker
150	Gramm	Jogurt natur
100	ml	Milch
250	Gramm	Mehl
2	Teel.	Backpulver
1	Prise	Salz
125	Gramm	Pudierzucker zum Bestäuben

### Anleitung:

Den Ofen auf 200 C vorheizen. Die Muffinförmchen einfetten oder Papierförmchen einsetzen. Frische Heidelbeeren verlesen, vorsichtig waschen und trocken tupfen. Heidelbeeren aus dem Glas gut abtropfen lassen. TK-Heidelbeeren unaufgetaut verwenden. Ei in einer Rührschüssel verquirlen, mit Öl, Zucker, Jogurt und Milch zu einer glatten Masse rühren. Mehl, Backpulver und Salz darüber sieben und gleichmäßig unter den Jogurtteig ziehen. Zuletzt die Heidelbeeren vorsichtig unterheben. Die Muffinförmchen mit Teig füllen, in den Ofen geben und 20 bis 25 Minuten backen. Nach einer kurzen Auskühlzeit die Muffins aus der Form nehmen und vor dem Servieren mit Pudierzucker bestäuben