

Heidelbeere - Muffeins

Zutaten für: 12 Stück

250	Gramm	Heidelbeeren
125	Gramm	Butter
200	Gramm	Heller Sirup
1		Orange (unbehandelt)
80	Gramm	Creme fraiche/Saure Sahne
150	Gramm	Gehackte Nusskerne (z. B. Pecannusskerne)
400	Gramm	Mehl
1	Pack.	Backpulver
150	Gramm	Creme double
2	Essl.	Whiskey-Sahnelikör

Anleitung:

1. Die Heidelbeeren verlesen und auf einem kleinen Tablett im Gefriergerät ca. 20 Minuten bis zur Fertigstellung des Teiges anfrieren lassen.
2. Butter bei schwacher Hitze schmelzen, 80 g Sirup darin unter Rühren auflösen. Die Orangenschale fein abreiben, 4 EL Saft auspressen. Orangenschale und - Saft mit der Creme fraiche unter die Butter rühren.
3. Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben, Buttermischung und Nüsse unterrühren. Dann die gekühlten Heidelbeeren locker unterkneten.
4. Den Teig zur Rolle formen und in 12 Stücke schneiden. Jedes Stück zu einer abgeflachten Kugel rollen und in eine Muffein-Form setzen. Muffeins im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas 3, Umluft 175 Grad) auf der 2., Einschubleiste von unten 25 Minuten backen. Die Creme double mit dem Likör glatt rühren und mit dem restlichen Sirup zu den lauwarmen Muffeins servieren.