

Holunderbeer - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Mehl
60	Gramm	Feine Haferflocken
2	Teel.	Backpulver
1/2	Teel.	Natron
150	Gramm	Holunderbeeren
2		Eier
180	Gramm	Brauner Zucker
150	Gramm	Weiche Butter
1	Pack.	Vanillezucker
300	Gramm	Saure Sahne

Anleitung:

Backofen auf 180 °C vorheizen. Das Mehl in eine Schüssel sieben und mit Haferflocken, Backpulver und Natron vermischen. Die Holunderbeeren mit einer Gabel von den Dolden streichen, waschen und in einem Sieb abtropfen lassen. Die Eier leicht verquirlen. Zucker, Butter und Vanillezucker dazugeben und gut verrühren. Dann erst die saure Sahne und danach die Mehlmischung unterrühren. Zuletzt vorsichtig die Holunderbeeren unter den Teig heben. Die Vertiefungen einer Muffin-Backform einfetten oder Papierbackförmchen hineinsetzen. Den Teig hineingeben und 20 - 25 Minuten goldgelb backen. Vor dem Servieren die Muffins noch etwa 5 Minuten im Blech ruhen lassen.