

## Holunderblüten - Erdbeer - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Erdbeeren
5-6		Vollaufgeblühte Holunderblütendolden
420	Gramm	Mehl
3	Teel.	Backpulver
125	Gramm	Butter
3		Eier
200	Gramm	Zucker
150	ml	Buttermilch
100	Gramm	Joghurt

### Anleitung:

Backofen auf 200 °C vorheizen und Muffinblech gut einfetten, oder Papierförmchen einsetzen. Holunderblütendolden ausschütteln, um etwaige Bewohner zu vertreiben und leicht abbrausen. Auf ein Küchenpapier setzen und etwas trocknen lassen. Erdbeeren waschen und in kleine Stücke schneiden. Holunderblüten mit den Fingern vorsichtig abstreifen, oder mit einer Küchenschere die Blütchen behutsam abschnippeln. Mehl und Backpulver in einer Schüssel vermischen. In einer anderen Schüssel Butter, Eier, Zucker, Buttermilch und Joghurt schaumig schlagen. Mehlgemisch unterheben. Erdbeeren und Holunderblüten unterheben. Teig in die Förmchen füllen und ca. 20 - 25 Minuten backen. Muffins nach dem Auskühlen mit Puderzucker und ein paar zurückbehaltenen Holunderblüten verzieren.

Rezept von Silvia Lünemann (rechtzeitig zur Holunderblütenzeit erfunden) Schöne Grüße an alle Blütenvernascher \*zwinker\*.