

Preiselbeere - Streusel - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

		Fett oder Papierförmchen für die Backform
250	Gramm	Mehl
2 1/2	Teel.	Backpulver
1	Prise	Salz
1	Messersp.	Gem. Zimt
1	Messersp.	Gem. Nelken
1	Teel.	Ger. Zitronenschale
2		Eier
100	Gramm	Zucker
100	Gramm	Weiche Butter
150	Gramm	Schmand
4	Essl.	Milch
200	Gramm	Preiselbeeren aus dem Glas
		Für die Streusel:
60	Gramm	Mehl
1	Teel.	Gem. Zimt
3	Essl.	Rohrzucker
4	Essl.	Weiche Butter

Anleitung:

Backofen auf 200 C vorheizen. Die Muffinförmchen einfetten. Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben, mit Salz, Zimt, Nelken und Zitronenschalen mischen. Die Eier verquirlen, Zucker, Butter, Schmand, Milch und zuletzt die Preiselbeeren dazurühren. Die Mehlmischung vorsichtig unterheben und den Teig in die Muffinförmchen füllen. Mehl, Zimt, Zucker und Butter verkneten und auf die Teighäufchen krümeln. Muffins 20 bis 25 Minuten backen, etwas abkühlen lassen und aus der Form lösen.