

## Gemm goes Youtube – Folge 3

### Rezept Heidelbeermuffins

#### Zutaten:

- 200g TK-Heidelbeeren oder 250g frische Heidelbeeren
- 300g Weizenmehl
- 3 gestrichene TL Backpulver
- 140g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 250ml Milch
- 4 EL neutrales Speiseöl (z.B. Sonnenblumenöl)

#### außerdem:

- große Rührschüssel
- Messbecher
- Handrührgerät
- Schneebesen
- 2 große Eszlöffel
- 12 Muffinförmchen
- (Teigschaber, da könnt ihr aber auch einen der Löffel nehmen)



#### Zubereitung:

1. Backofen vorheizen: Ober-/Unterhitze 180°C, Umluft ca. 160°C
2. TK-Heidelbeeren nicht auftauen/ frische Heidelbeeren abspülen, abtropfen lassen und vorsichtig mit einem Küchentuch trocken tupfen
3. Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker und Prise Salz in der Rührschüssel mit dem Schneebesen verrühren
4. im Messbecher Milch, Ei und Öl mit Schneebesen verrühren
5. flüssige Zutaten zu den trockenen Zutaten in die Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät verrühren bis ein glatter Teig entsteht
6. Heidelbeeren dazu geben und vorsichtig unterheben (nicht rühren)
7. Teig in die Muffinförmchen füllen und in den Ofen schieben, ca. 30min backen (Stäbchenprobe)
8. Muffins abkühlen lassen und genießen! Guten Appetit! 😊