

Heidelbeer-Muffins

Zutaten

250 g Äpfel

200 g Mehl Type 1050
50 g Haferflocken
2 ½ TL Backpulver
½ TL Natron

1 Ei
120 g Zucker
1 P. Vanillezucker
125 g weiche Butter
300 g saure Sahne

200 g Heidelbeeren

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 20-25 Min. backen. Die Muffins im Backblech etwa 5 Min. ruhen lassen und anschließend der Form entnehmen.

Zubereitung

waschen, schälen, die Kerngehäuse entfernen und in kleine Stücke schneiden

mischen

das Ei verquirlen, dann den Zucker, die Butter und die saure Sahne zugeben und verrühren. Zuletzt die Mehlmischung hinzufügen

zum Schluss die Heidelbeeren vorsichtig unterrühren. Den Teig in die gefettete Muffinsform oder Papierbackförmchen einfüllen

