

## Heidelbeer-Muffins

<b>Thema:</b>	Etwas Süßes für jeden Anlass!
<b>Saison:</b>	am besten gelingen sie mit frischen Heidelbeeren
<b>Besonderheit:</b>	schnell und einfach – auch einmal für Zwischendurch
<b>Zu Beachten:</b>	meistens sind es zu wenig,..... ☺

### Zutaten / Einkaufsliste (für ca. 12 Muffins)

#### Für den Teig

200 ml	Öl
250 g	Mehl
1 Pkg.	Vanillezucker
2	Eier
200 g	Crème fraîche
2 TL	Backpulver
150 g	Zucker
1 Prise	Salz

#### Für die Fülle

250 g	Topfen
125 g	Heidelbeeren
1 EL	Kirschrum
1	Ei
n.B.	Zitronensaft
n.B.	Zucker



### Zubereitung

Für den Teig alle Zutaten zu einer cremigen Masse verrühren.

Für die Füllung den Topfen mit Zitronensaft, Kirschrum, Zucker und Ei verrühren und die gewaschenen Heidelbeeren vorsichtig unterheben (einige Heidelbeeren und etwas von der Topfenmasse für die Deko zur Seite geben).

Die Mulden des Muffins-Blech mit Förmchen auslegen. In diese zu einem Drittel die Teigmasse einfüllen. Danach die Heidelbeerfüllung (ebenso ca. ein Drittel) in die Förmchen geben. Zum Schluss das letzte Drittel der Muffins wieder mit der Teigmasse auffüllen. Im vorgeheizten Backrohr bei 170° (Umluft) ca. 20 bis 25 Minuten backen (Stäbchenprobe).

Vor dem Servieren mit der restlichen Füllung und einer Heidelbeere garnieren und mit Staubzucker bestreuen.

*Gutes Gelingen und Guten Appetit*

