

# AWENASA – KANADISCHE REZEPTE UND LECKEREIEN

## BLUEBERRY MUFFINS

### ZUTATEN (FÜR ETWA 12 PORTIONEN)

125G BUTTER  
1 TASSE ZUCKER  
2 GROSSE EIER  
1 PACK VANILLEZUCKER  
2 TL BACKPULVER  
¼ TL SALZ  
2 TASSEN HEIDELBEEREN, DAVON 1 HALBE TASSE PÜRIERT  
2 TASSEN MEHL  
½ TASSE MILCH



### ZUBEREITUNG

BUTTER SCHAUMIG RÜHREN, DEN ZUCKER EINRÜHREN UND GUT AUFSCHLAGEN. DANN EIN EI NACH DEM ANDEREN BEIGEBEN UND WEITERRÜHREN.

NUN DER MASSE DEN VANILLEZUCKER, DAS BACKPULVER UND DAS SALZ ZUFÜGEN. GUT WEITERRÜHREN.

DIE PÜRIERTEN BEEREN BEIGEBEN, DAS MEHL UND DIE MILCH ZUFÜGEN UND GUT VERMENGEN. JETZT DIE RESTLICHEN „GANZEN“ BEEREN NUR MIT EINEM LÖFFEL UNTERRÜHREN.

DEN TEIG IN DIE VORBEREITETEN MUFFINFÖRMCHEN ODER IN EIN MUFFINBLECH EINFÜLLEN.

### BACKEN

25 -30 MINUTEN IM VORGEHEIZTEN BACKOFEN BEI CA. 200° GRAD BACKEN, DANACH 30 MIN AUSKÜHLEN LASSEN.

### ALTERNATIVEN

HIMBEEREN, BROMBEEREN,...