

Holunderbeer Muffins

Zutaten:

200 g Dinkelvollkornmehl
50 g Haferflocken, fein
1 EL Backpulver
1 TL Natron
2 Eier
140 g Zucker
150 g Butter, weich
1 Becher Sauerrahm
160 g Holunderbeeren
1 Prise Salz
1 Pkg. Vanillezucker



Allergene:

A/C/G

Anweisungen:

- ⌘ Backofen auf 180°C vorheizen.
- ⌘ Die Mulden des Muffinsblechs mit Muffinsförmchen auslegen.
- ⌘ Das Mehl in eine Schüssel sieben und mit den feinen Haferflocken, Backpulver und Natron kurz vermischen.
- ⌘ Die Holunderbeeren mit einer Gabel von den Dolden streichen, gut waschen und in einem Sieb abtropfen lassen.
- ⌘ Die Eier leicht mit etwas Salz verquirlen. Zucker, weiche Butter, saure Sahne und Vanillezucker dazugeben und gut verrühren.
- ⌘ Danach die Mehlmischung unterrühren. Zuletzt vorsichtig die Holunderbeeren unter den Teig heben und sofort die Muffinsförmchen zu 3/4 mit dem Teig befüllen.
- ⌘ Bei 180°C Ober-/Unterhitze 20 - 25 Minuten goldgelb backen.