BLUEBERRY STREUSEL MUFFINS

ZUTATEN
(für 12 Stück)

Muffins:

- 115 g weiche Butter
- 75 g weißer Zucker
- 75 g brauner Zucker
- 2 Eier (M)
- 1 TL Vanilleextrakt (oder Vanillezucker)
- 1/4 TL Salz
- 120 ml Milch
- 260 g glattes Mehl (W 480)
- 1/2 Pkg. (Weinstein-)Backpulver (für 250 g Mehl)
- 200 g Heidelbeeren (gerne mehr) + 1/2 EL Mehl

Streusel:

- 25 g Mehl
- 25 g geriebene Nüsse (hier: Haselnüsse)
- 40 g Zucker
- 35 g kalte Butter

ZUBEREITUNG

1. Zuerst die Streusel machen: Mehl, Nüsse und Zucker in einer Schüssel vermengen. Die kalte Butter in kleinen Stücken zugeben und mit den Fingern zerreiben bis kleine Kügelchen entstehen. Die Streusel bis zur Verwendung in den Kühlschrank stellen.
2. Die Heidelbeeren waschen und auf Küchenpapier trocknen lassen.
3. Butter und Zucker für rund 3 Minuten mit einem Mixer rühren. Eier, Vanille und Salz zugeben und nochmals 2 Minuten cremig rühren.
4. Milch ganz kurz untermixen. Das Mehl mit dem Backpulver gründlich mischen und anschließend in die Masse einrühren – nur solange, bis die Bestandteile gut vermengt sind.
5. Rund 3/4 der Heidelbeeren in einer Schüssel mit 1/2 EL Mehl vermengen – dies verhindert ein Absinken der Beeren im Teig. Die mehligen Heidelbeeren vorsichtig unter die Masse heben bis sie gleichmäßig verteilt sind.
6. Die Vertiefungen eines Muffinblechs mit Papierförmchen auslegen oder buttern. Die Muffinformen mit Teig füllen, dann die restlichen (unbemehlten) Heidelbeeren darauf verteilen.
7. Die Streusel auf den Muffins verteilen und diese gemeinsam mit den Beeren leicht in den Teig drücken.
8. Die Muffins im auf 190 °C Ober- und Unterhitze vorgeheizten Ofen backen bis sie golden sind, rund 20 Minuten. Zur Garprobe mit einem Holzstäbchen mittig in einen Muffin stechen. Wenn beim Herausziehen kein Teig daran haftet, sind sie fertig.

Guten Appetit! (Ursula Schersch)