



Saftige Blaubeermuffins

Zutaten

170 g	Butter (Raumtemperatur)
150 g	Zucker
3	Eier (Raumtemperatur)
260 g	Mehl
8 g	Backpulver
250 g	Heidelbeeren
150 g	Griechischer Joghurt
1/2	Zitrone (Saft)
1	Vanilleschote (Mark)
1 P.	Salz
	Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

- Ofen auf 165°C Heißluft vorheizen
- Butter mit Zucker schaumig rühren
- Eier zufügen, unterrühren
- Dann Joghurt zugeben und untermengen

- **Saft einer halben Zitrone und das Mark einer Vanilleschote zugeben**
- **In einer anderen Schüssel Mehl mit Backpulver und Salz vermengen, zu dem Teig geben und kurz unterrühren**
- **Heidelbeeren waschen und gut trocken tupfen**
- **Mit 1 EL Mehl in einer Schüssel vermengen und danach unter die Teigmasse geben**
- **Zum Schluss den Teig in die Muffinform verteilen**
- **Ca. 20 Minuten backen**