

Heidelbeer-Muffins

80 g	Heidelbeeren
120 g	weiche Butter
4 EL	Zucker
2	Eier
1 Becher	saurer Halbrahm
200 g	Mehl
2 TL	Backpulver
1 TL	Salz

- Butter mit Zucker und Eier schaumig rühren
- saurer Halbrahm beifügen
- Mehl, Backpulver und Salz rasch unter die Buttermasse ziehen
- Heidelbeeren darunter mischen
- Teig in Papierförmchen verteilen
- in Backofenmitte bei 180 ° C, 20 - 50 min. backen
- in einer Pfanne mischen und unter ständigem Mixen bis kurz vors Kochen bringen
- auskühlen lassen, garnieren