
HEIDELBEER MUFFINS

*200g Mehl
60g Haferflocken
2 TL Backpulver
½ TL Natron*

in einer Schüssel vermengen.

*2 Eier
180g brauner Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
150g weiche Butter oder Margarine
1 Prise Salz
300g saure Sahne*

in einer zweiten Schüssel sorgfältig verrühren. Die Mehlmischung anschließend unterrühren.

150-200g Heidelbeeren

Vorsichtig unterheben.

Ofen vorheizen. Den Teig in 12-14 Muffinförmchen füllen. Bei 160°C Heißluft für 20-25 Minuten backen.