



BLAUBEERMUFFINS

MIT WEISSER SCHOKOLADE

DIE ZUTATEN

125 g Butter
135 g Zucker
2 Eier (Größe M)
125 ml Milch
Mark einer Vanilleschote
350 g Mehl
2 TL Backpulver
1 Prise Salz
200 g frische Blaubeeren
150 g weiße Blockschokolade

DIE ZUBEREITUNG

- 1.** Zerlasse die Butter langsam in einem Topf oder einer Mikrowelle auf schwacher Hitze. Schlage sie im Anschluss gemeinsam mit dem Zucker in einer Rührschüssel schaumig.
- 2.** Füge Eier, Milch und Vanillemark hinzu und verrühre die Zutaten abermals.
- 3.** Mische in einer separaten Schüssel Mehl, Backpulver und Salz miteinander und siebe diese in die flüssige Masse. Vermenge alles so lange, bis gerade so ein Teig entsteht.

Mein Tipp: Das Geheimnis an schönen fluffigen Muffins ist, nicht länger zu rühren als notwendig. Wenn in deinem Teig also noch kleine weiße Mehlspitzen zu entdecken sind, ist er perfekt. Nutze für das Zusammenfügen der beiden Massen am Besten einen Holzlöffel oder Teigspatel. Diese sind sehr schonend für den Teig und du kannst schneller erkennen, wann er fertig ist.
- 4.** Hacke nun die weiße Schokolade in kleine Stücke und hebe sie zusammen mit den Blaubeeren vorsichtig unter den Teig.

- 5.** Jetzt gehts ab in die Förmchen: Du kannst für deine Goldstücke selbststehende Muffinförmchen nutzen oder aber Papierförmchen in einem Muffinblech auslegen. Je nachdem was dir besser gefällt.
- 6.** Die Muffins kommen nun bei 190 °C Ober-/Unterhitze in den Backofen und werden für 18-20 Minuten goldbraun gebacken. Wenn du dir nicht sicher bist, ob deine Muffins fertig sind, mach am Besten eine Stäbchenprobe. Steche dafür ein Holzstäbchen oder eine Stricknadel (mein persönlicher Favorit) in die Mitte des Muffins. Wenn beim Herausziehen kein Teig hängen bleibt, sind sie fertig.
- 7.** Wer mag darf sie jetzt noch mit etwas Puderzucker bestäuben oder für alle Chocaholics: etwas weiße Schokolade schmelzen, über die warmen Blaubeermuffins gießen und wenn möglich sofort genießen - ganz frisch und warm schmecken sie einfach am besten!