

Blaubeermuffins mit Streuseln



It's muffin time! Egal ob zum Frühstück, Zvieri oder Dessert, diese Blaubeermuffins passen (fast) immer.

Das Originalrezept der *Blueberry Muffins* stammt aus den USA, wo die Amerikaner das Gebäck so heiss und innig lieben, dass sie ihm sogar einen Tag gewidmet haben. Der 11. Juli gilt offiziell als *National Blueberry Muffin Day!*

Die Begeisterung ist aber auch verständlich, denn die Mini-Küchlein sind fruchtig, saftig und in diesem Rezept zusätzlich mit Streuseln angereichert, die das Gebäck noch spannender machen.

Muffins

- 200 g Blaubeeren
- 200 g Weissmehl
- ½ TL Backpulver
- 1 TL Natron
- 1 Prise Salz
- 120 g Butter, weich
- 150 g Zucker
- 2 Eier
- 1 TL Vanilleextrakt
- 180 g saurer Halbrahm
- 40 ml Milch

Streusel

- 2 EL Butter
- 60 g Mehl
- 60 g Zucker
- Prise Salz

1. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen und ein 12er-Muffinblech mit Papierförmchen belegen.
2. Mehl mit Backpulver, Natron und Salz vermengen.
3. In einer separaten Schüssel die Butter mit dem Zucker für 2 Minuten schlagen, bis sich Spitzchen bilden.
4. Die Eier und das Vanilleextrakt hinzufügen und zu einer glatten Masse verrühren. Den sauren Halbrahm und die Milch untermischen.
5. Die Mehlmischung nach und nach zu den feuchten Zutaten geben und so lange rühren, bis man keine Klümpchen

mehr sieht. Die Blaubeeren leicht bemehlen und vorsichtig unter den Teig heben.

6. Für die Streusel die Butter schmelzen und mit Mehl, Zucker und Salz vermischen.

7. Den Muffinteig gleichmässig in die Förmchen füllen und mit den Streuseln bedecken. Für 22–25 Minuten backen.

Zubereitungsdauer: ca. 45 bis 50 Minuten inkl. Backen