

Buttermilchmuffins mit Blaubeeren



ZUBEREITUNG IM THERMOMIX

1. Den Ofen auf 170°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Schmetterling im Mixtopf einsetzen. Zucker, Eier, Buttermilch, Butter und Öl in den Mixtopf geben und 3 Minuten auf Stufe 4 schaumig schlagen.
3. Das Mehl, die Heidelbeeren und das Backpulver zugeben und 15 Sekunden / Stufe 2 unterheben.
4. Den Teig gleichmäßig in den 12 Mulden der Muffinform verteilen. Ggf. vorher Papierförmchen einlegen.
5. Die Muffins bei 170 Grad Ober- und Unterhitze für 25-30 Minuten backen.

Zutaten:

- 200 g Zucker
- 2 Eier
- 220 g Buttermilch
- 50 g weiche Butter
- 40 g neutrales Öl
- 150 g Blaubeeren
- 310 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz

Benötigtes Material

Muffinform

Zubereitungszeit

- 15 Minuten Vorbereitung
- 25 Minuten Backzeit



ZUBEREITUNG IM TEIGSPENDER VON PAMPERED CHEF

1. Den Ofen auf 170°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Den Deckel abnehmen, den Silikondeckel vom Rühraufsatz nehmen und beiseitelegen.
3. Zuerst die flüssigen Bestandteile in den Teigspender geben: Buttermilch, Eier, Öl.
4. Anschließend die festen Bestandteile in den Teigspender geben: Zucker, Butter, Mehl, Backpulver, Salz.
5. Den Deckel wieder aufsetzen und die Bestandteile mit einer Pumpbewegung miteinander vermischen bis ein homogener Teig entstanden ist.
6. Jetzt wieder den Deckel abnehmen und den Silikondeckel auf den Mixaufsatz setzen. Den Deckel wieder aufsetzen. Den Teigdurchlass auf Stufe 2 stellen. Den Teig via Drücken des Hebels in den Formen verteilen. Die Blaubeeren auf den Teiglingen verteilen.
7. Die Muffins bei 170 Grad Ober- und Unterhitze für 25-30 Minuten backen.