

## Blueberry-Muffins

Zutaten: (ergibt ca. 9 Muffins)

80 g Butter, weich  
120 g Zucker  
150 g griechisches Joghurt  
1 Ei, verquirlt  
Zitronenraspel von einer halben Bio-Zitrone  
wenig Vanille-Mark  
¼ TL Salz  
2 gestrichene TL Backpulver  
200 g Mehl  
200 g Blaubeeren

Vorbereitung:

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen  
Die Vertiefungen des Muffin-Blechs mit wenig Butter ausstreichen.

Zubereitung:

Die Butter mit dem Zucker leicht schaumig schlagen. Dann das Joghurt, das Ei unterrühren.  
Danach den Zitronen-Raspel, das Vanille-Mark und das Salz dazu geben.

Das Mehl mit dem Backpulver gut mischen und portionenweise dazu geben und schnell zu  
einem homogenen Teig verrühren.

Die Blaubeeren in etwas Mehl wenden und dann sorgfältig unter den Teig ziehen

Den Teig gleichmässig auf die Vertiefungen des Muffin-Blechs verteilen (Die Vertiefungen zu  
etwas  $\frac{3}{4}$  mit Teig füllen)

Das Blech für ca. 25 bis 30 Minuten in den Ofen schieben.

Vor dem Herausnehmen die Gar-Probe machen: Mit einem Holzstäbchen in die Mitte eines  
Muffins stechen. Bleibt ausser blauer Farbe nichts daran kleben, sind die Muffins gut.

Die fertig gebackenen Muffins gut 5 Min. in der Form auskühlen lassen. Dann die Muffins  
aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

\*\*\*