

Blueberry-Muffins mit feinen Streuseln

12 Stücke



gelingt leicht

bis zu 30 Min.

**Zutaten:****Streusel:**

50 g Mehl
30 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille
Zucker
25 g Butter, weich

Teig:

125 g Butter, weich
100 g Zucker
50 g Rohrzucker
1 Prise Salz
2 Eier
125 g Joghurt Nature
60 ml Milch
225 g Mehl
1 TL Dr. Oetker Backpulver
1 TL Dr. Oetker Natron
200 g Blaubeeren frisch

Dekoration:

Puderzucker

1 Vorbereiten:

Butter, Joghurt und Eier aus dem Kühlschrank nehmen, abwiegen und bei Raumtemperatur stehen lassen.

2 Streusel:

Mehl, Zucker und Vanille Zucker mischen, Butter in Stücken begeben, von Hand zu einer krümeligen Masse verreiben und kühl stellen. Muffinform mit Dr. Oetker Papierförmchen auslegen.

3 Teig:

Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 225 °C**Heißluft 205 °C**

Butter, Zucker und Salz schaumig rühren. Die Eier nacheinander begeben und weiterrühren, bis die Masse homogen ist. Joghurt und Milch nach und nach begeben. Mehl mit Backpulver und Natron mischen. Davon einen Esslöffel zu den Blaubeeren geben und vermengen. Restliche Mehlmischung dem Teig begeben und kurz vermengen. Blaubeeren vorsichtig unterheben. Den Teig in die Papierförmchen verteilen, die Streusel aufstreuen und leicht andrücken.



In der Mitte des vorgeheizten Backofens während 5 Minuten backen.

Rille: in der Mitte des Backofens
Backzeit: 5 Minuten

Die Backofentemperatur um 50 °C reduzieren und während weiterer 15 bis 20 Minuten backen.

Ober-/Unterhitze 175 °C
Heißluft 155 °C
Backzeit: 15 - 20 Minuten

Aus dem Backofen nehmen und nach ca. 10 Minuten vorsichtig ausformen.

- ④ **Dekoration:**
Die Muffins vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

