

# Mini-Blueberry-Muffins

48 Stücke



gelingt leicht

🕒 bis zu 40 Min.

**Zutaten:****Teig:**

280 g Mehl  
2 TL Dr. Oetker Backpulver  
1 Beutel Dr. Oetker Pudding-Crème  
Vanille  
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Beutel Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
1 Prise Salz  
3 Eier  
160 g Zucker  
70 g Butter, flüssig  
125 g Joghurt (nature)  
150 g Heidelbeeren

**Topping:**

150 g Butter, weich  
200 g Puderzucker  
1 TL Dr. Oetker Bourbon Vanille  
Paste  
1 Prise Salz  
3 EL Milch  
Dr. Oetker Lebensmittelfarben  
(Violett, Schwarz, Pink, Orange)  
etwa 48 Stk. Heidelbeeren

**1 Vorbereitung:**

Mini-Muffinsblech mit Papierbackförmchen auslegen. Spritzsack mit Sterntülle (10 mm) bereitstellen.

**2 Teig:**

Mehl, Backpulver und Puddingpulver in eine Schüssel geben und mischen. Vanillin-Zucker, Finesse, Salz, Eier, Zucker, Butter und Joghurt der Reihe nach zugeben, mit dem Mixer mischen und ca. 3 Minuten weiterschlagen, bis ein glatter Teig entsteht. Die Heidelbeeren kurz unterrühren und in die vorbereiteten Muffinsförmchen verteilen.

**3 Topping:**

Butter, Puderzucker, Vanille Paste, Salz und Milch mit dem Mixer zu einer homogenen Masse mischen. Mit violetter Lebensmittelfarbe etwas lila einfärben und in den Spritzsack geben. Topping auf die Muffins spritzen und mit einer Heidelbeere dekorieren.

In der Mitte des vorgeheizten Backofens während ca. 12-14 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

**Backzeit: etwa 12 - 14 Minuten**



**Dr. Oetker AG/SA**

Den Ofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**  
**Heißluft 160 °C**



© Dr. Oetker AG, Postfach, 4653 Obergösgen · [www.oetker.ch](http://www.oetker.ch) E-Mail: [service@oetker.ch](mailto:service@oetker.ch) · Tel. 062 285 53 53