

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, Rosa, Orange)
etwa 48 Stk. Heidelbeeren

1 Vorbereiten:

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

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C

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.

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

Rille: in der Mitte des Backofens
Backzeit: etwa 12 - 14 Minuten



③ Topping:

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

