



BLAUBEERMUFFINS MIT STREUSELN

Zutaten für 12 Muffinförmchen

FÜR DEN TEIG

125 g Butter
100 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
2 Eier
1 TL Zitronenschale
250 g Mehl
2 TL Backpulver
150 ml Buttermilch
200 g Blaubeeren

FÜR DIE STREUSEL

150 g Mehl
100 g Zucker
1 TL Vanilleextrakt
125 g Butter

Während die Muffins im Ofen sind, könnt ihr die Topper ausdrucken, ausschneiden und an ein Holzstäbchen kleben. Dann nur noch in die Muffins stecken und servieren..mmmh!



Zubereitung

Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Für den Teig Butter mit beiden Zuckersorten verrühren.

Eier nach und nach unterrühren. Zitronenschale, Mehl und Backpulver miteinander vermischen.

Abwechselnd Mehlmischung und Buttermilch zur Butter-Zuckermischung geben und gut durchrühren. Teig in die Muffinförmchen geben.

Blaubeeren in den Teig drücken.

Für die Streusel Mehl, Zucker, Vanilleextrakt und Butter miteinander verkneten. Streusel über die rohen Blaubeermuffins geben.

Muffins im vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten backen.

