

Rezept Heidelbeer-Mumme-Muffins

für 12 Stück

Zutaten:

200 ml Mumme
200 g Mehl
60 g feine Haferflocken
2 TL Backpulver
1 TL Natron
1 Glas Heidelbeeren (Abtropfgewicht 200 g)
2 Eier
150 g Zucker
150 g weiche Butter
3 Päckchen Vanillezucker
150 g saure Sahne
Vanillesauce

Zubereitung:

Die Muffin-Form einfetten und den Backofen auf 180 °C (Umluft 160 °C) vorheizen. Das Mehl mit Haferflocken, Backpulver und Natron vermischen. Die Heidelbeeren abtropfen lassen. Die Eier leicht verquirlen, anschließend den Zucker, die Butter und den Vanillezucker dazugeben und gut vermengen. Dann die saure Sahne und die Mumme dazugeben. Die Mehlmischung unterrühren. Zuletzt die Heidelbeeren vorsichtig unter den Teig heben und den Teig in die Muffin-Form füllen. Im Backofen auf mittlerer Schiene 15 bis 20 Minuten goldgelb backen. Die Muffins anschließend 5 Minuten ruhen lassen, dann aus der Form herauslösen und noch warm servieren. Dazu Vanillesauce reichen.

