

# Muffins Backen Rezepte Weihnachten

## Blueberry Muffins

Anzahl: 12 Muffins

Gattung: Backen, Muffins, USA, Kuchen, Kekse, Weihnachten

---

### Für Die Muffins

|       |                  |       |                           |
|-------|------------------|-------|---------------------------|
| 100 g | Butter, weich    | 250 g | Mehl                      |
| 175 g | Zucker           | 150 g | Buttermilch               |
| 1     | Vanilleschote    | 250 g | Heidelbeeren, frisch oder |
| 3     | Eier             |       | - aus dem Glas            |
| 1     | Msp. Salz        |       | Papier-Backformen         |
| 1     | Teel. Backpulver |       |                           |

### Für Die Heidelbeersauce

|      |                   |       |                           |
|------|-------------------|-------|---------------------------|
| 2    | Essl. Weißwein    | 2     | Stück Zitronenschale      |
| 75 g | Zucker            | 250 g | Heidelbeeren, frisch oder |
| 3    | Cm Zimtrinde oder |       | - aus dem Glas            |
| 1    | Teel. Zimt        |       |                           |

---

Butter, Zucker, das ausgeschabte Vanillemark, die Eier und das Salz mit den Quirlen des Handrührers gut verrühren. Das mit dem Backpulver vermischte Mehl zur Hälfte in den Teig rühren. Nach und nach die Buttermilch dazugeben, dann das restliche Mehl. Die geputzten Heidelbeeren behutsam in den Teig einarbeiten.

Die Papierformen mit der Masse füllen und im Backofen bei 190 Grad ca. 30 Minuten auf der zweiten Leiste von unten backen. Den besten Halt haben die Papiertütchen, wenn man sie in eine Muffinform setzt (erhältlich in guten Haushaltsgeschäften). Die Muffins schmecken warm am besten. Vor allem, wenn es noch folgende Sauce dazugibt:

Heidelbeersauce - Blueberry Cinnamon Syrup Alle Zutaten bis auf die Heidelbeeren in einem Topf erhitzen. Die Flüssigkeit einmal kurz aufkochen lassen. Dann die geputzten Heidelbeeren zufügen und 5 Minuten simmern lassen.

Heiss in Schraubgläser gefüllt, lässt sich die Sauce im Kühlschrank einige Tage aufbewahren.