



## BLUEBERRY- BUTTERMILK-MUFFINS

### *So geht's:*

- 1** Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 2** Das Mehl mit dem Backpulver mischen, Öl, Zucker, Eier, Buttermilch und Zitronensaft hinzugeben und alles gut miteinander verrühren. Eine Hand voll Blaubeeren auf die Seite legen, den Rest ganz vorsichtig unter den Teig heben.
- 3** Nun den Teig gleichmäßig auf 12 Muffinförmchen verteilen und die aufgehobenen Blaubeeren auf den Teig setzen.
- 4** Das Mehl für die Streusel mit Zucker und Zimt mischen die Butter in kleinen Stückchen zugeben. Mit einem Knethaken oder den Händen verkneten und über die Muffins streuseln
- 5** Für ca. 20-25 min backen.

### *Zutaten:*

#### 12 Muffins:

##### Muffinteig:

- 300g Mehl
- 130 g Zucker
- 2 Eier
- 100 ml Öl
- 250 ml Buttermilch
- Optional: Spritzer Zitronensaft
- 3 TL Backpulver
- 200 g frische Blaubeeren

##### Streusel:

- 80 g Zucker
- 1/2 TL Zimt
- 80 g weiche Butter
- 140 g Mehl

- Ober-/Unterhitze
- 180 Grad
- ca. 20-25 min Backzeit

