

joghurtleichter Klassiker

# Heidelbeer-Muffins

*Die schmecken nach Sommer –  
unbedingt zum Picknick einpacken!*

- 150 g Heidelbeeren
- 220 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1 TL abgeriebene Zitronenschale
- 150 g weiche Butter
- 150 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Ei
- 250 g Joghurt
- Puderzucker zum Bestäuben

## **Außerdem:**

- 1 12er-Muffinblech | Fett für das Blech

Für 12 Stück

 20 Min. Zubereitung | 20–25 Min. Backen  
Pro Stück ca. 235 kcal, 3 g EW, 12 g F, 28 g KH

- 1 Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Blechvertiefungen fetten. Heidelbeeren verlesen, wenn nötig waschen und trockentupfen. Mehl mit Backpulver und Zitronenschale mischen.
- 2 Butter mit Zucker, Vanillezucker und Ei cremig schlagen. Joghurt unterrühren. Die Mehlmischung zügig unterrühren. Beeren locker unter den Teig ziehen. Den Teig in die Blechvertiefungen füllen. Im Ofen (Mitte) 20–25 Min. backen. Muffins herausnehmen, leicht abgekühlt aus den Formen lösen und mit Puderzucker bestäuben.