

# Backen wie die Profis

## Heidelbeer-Muffins (Blueberry-Muffins)

... american style - saftig und lecker!



Kaum ein anderes amerikanisches Gebäck hat hierzulande eine vergleichbare Popularität erreicht wie die Blueberry Muffins.

Diese dürfen selbstverständlich auf keiner Kindergeburtstagsparty fehlen und selbst zunächst skeptische Großeltern langen nach dem ersten Probieren kräftig zu, weil sie ganz einfach lecker sind.

Muffins amerikanischer Art zeichnen sich durch ihre besondere Saftigkeit aus. Erreicht wird dieses dadurch, dass zur Herstellung der Masse vielfach Sauermilchprodukte und flüssigkeitsbindende Getreidearten verwendet werden. In unserem Rezeptvorschlag kommen diesbezüglich saure Sahne und Haferflocken zum Einsatz. Ein weiteres Novum ist, dass als zusätzliches Triebmittel vielfach Natron eingesetzt wird. Das Gebäck erhält dadurch seinen besonderen Geschmack.

Als Früchte werden Konservenfrüchte aus dem Glas verwendet; so lässt sich diese Spezialität, saisonunabhängig, das ganze Jahr über herstellen.

Die Masse ist schnell hergestellt und wird mit dem Profi-Spritzbeutel rationell und sauber in die dekorativen Muffin-Einwegformen eingefüllt.

Wir wünschen viel Freude und Erfolg beim Ausprobieren sowie eine fröhliche Geburtstagsparty.

Heidelbeer-Muffins (12 Stück)		
Beschreibung	Zutaten	Menge
Die Butter, den braunen Zucker, den Vanillezucker und die Eier in den Mixtopf geben und <b>30 Sekunden / Stufe 5</b> rühren.	Butter (auf Zimmertemp. temperiert)	150 gr.
	Brauner Zucker	180 gr.
	Vanillezucker (1 Päckchen)	6 gr.
	Salz (zwei gute Messerspitzen)	1 gr.
	Eier (2 Stück)	110 gr.
Die saure Sahne hinzufügen und nochmals <b>30 Sekunden / Stufe 5</b> rühren.	Saure Sahne	300 gr.
Das Mehl mit dem Backpulver und Natron vermischen und sieben. Danach die Haferflocken trocken unter das Mehl mischen. Die Trockenmischung in Mixtopf hinzufügen und nochmals <b>30 Sekunden / Stufe 4</b> rühren.	Mehl (gesiebt)	200 gr.
	Backpulver (2 Teelöffel)	8 gr.
	Natron (1/2 Teelöffel)	3 gr.
	feine Haferflocken (z.B. Blütenzarte Kölnflocken)	60 gr.
Die Wald-Heidelbeeren gut abtropfen lassen, hinzufügen und <b>20 Sekunden / Stufe 2</b> (Linkslauf) unterrühren. Dabei mit dem Spatel unterstützen.	Wald-Heidelbeeren (1 Glas)	200 gr.
	<b>Summe</b>	<b>1.218 gr.</b>

Backen (im vorgeheizten Backofen)	
Backtemperatur	180 ° C / ohne Umluft
Backzeit	35-40 Minuten

### Arbeitsanleitung

	
<p>Die Masse einfach und rationell mit dem Profi-Spritzbeutel und 15er Lochtülle gleichmäßig in die Einweg-Muffinförmchen einspritzen und danach sofort im vorgeheizten Backofen abbacken.</p>	<p>Bewährt haben sich Einwegförmchen, die mittels dekorativem Papp-Tray fest miteinander verbunden sind. Tray mit Muffinförmchen einfach auf das Backblech stellen und befüllen – fertig!</p>