**Heidelbeer-Muffins**

****

Das brauchst du:

* 2 Eier
* 100g weiche Butter
* 1 Prise Salz
* 100g Kristallzucker
* 2 Teelöffel Vanillezucker
* 250g Mehl mit 2,5 Teelöffel Backpulver vermischt
* 20ml Milch
* 200g Heidelbeeren

-und 1 Stunde Zeit: 10- 20 zum Vor- und Zubereiten, ca. 30 Minuten Backzeit, ca. 10 Minuten zum Abkühlen

-außerdem eine Küchenmaschine, einen Messbecher und eine Küchenwaage, ein Muffinblech oder 12 Muffinformen

Arbeitsschritte:

1. Zuallererst verrührst du die Butter mit Zucker/Vanillezucker und dem Salz.
2. Gib die Eier dazu und rühre weiter, bis die Masse heller ist.
3. Als nächstes rühre die Milch ein.
4. Nun misch Mehl/Backpulver unter.
5. Zum Schluss hebe die Heidelbeeren unter den teig.
6. Fülle die Masse in die vorbereiteten Muffinformen.
7. Backe die Muffins ca. 30 Minuten bei 180 Grad Ober-/Unterhitze in der Mitte des Backofens.
8. Nimm die Form heraus, nachdem du die Stäbchenprobe gemacht hast und der Teig durchgebacken ist. Lass die Muffins kurz abkühlen.

Viel Spaß beim Nachbacken!