

Blaubeer-Käse Muffins

Diese leckeren Blaubeer Muffins werden Euch begeistern. Ich habe aus dem Rezept 12 große Muffins erhalten. Ich habe hierfür Tulpenförmchen benutzt.

Rezept Muffins:

450g Mehl
3 TL Backpulver
225g Zucker
½ TL Salz
350ml Milch
100ml Öl
125g weiche Butter
2 Eßl. Yoghut 10% (alternativ Sauerrahm)
1 TL Vanilleextrakt/-paste o. 1 Pck. Vanillezucker
1 Pck. Citro-back (geriebene Zitronenschale)
2 Eier (Größe L)

350g Heidelbeeren
1 Eßl. Mehl

Käsefüllung:

250g Frischkäse
1 Ei (Größe L)
100g brauner Zucker
1 TL Vanillepaste
1 Eßl. Zitronensaft

Für die Streusel:

50g Zucker
100g Butter
130g Mehl
50g Mandeln

Backzeit: bei 160° Ober- Unterhitze ca. 25 Minuten backen.

Zubereitung:

Für die **Muffins** gebt Ihr alle trockenen Zutaten in eine Rührschüssel. Gebt die weiche Butter dazu und rührt solange, bis Ihr eine krümelige Textur habt. Vermischt die flüssigen Zutaten alle in einem extra Gefäß gut miteinander. Lasst nun die flüssigen Zutaten langsam zu den trockenen fließen. Verrührt alles solange bis sich alles gut verbunden hat. Mischt Eure Heidelbeeren mit dem Eßlöffel Mehl und hebt die Heidelbeeren nun unter Euren fertigen Teig.

Für die **Käsefüllung** verrührt Ihr alles Zutaten gut miteinander.

Die Zutaten für die **Streusel** alle in eine Schüssel geben und mit den Knethaken des Rührgerätes zu Krümeln kneten.



Kleidet Eure Muffinsform mit den Tulpenförmchen aus und befüllt diese 12 Förmchen nun mit der Hälfte des Blaubeerteiges. Anschließend wird die Käsefüllung auf die 12 Förmchen verteilt. Gebt nun den Rest Eures Heidelbeerteiges in die Förmchen und bestreut diese anschließend mit Euren Streuseln.

Backt die Muffins nun wie oben angegeben und lasst sie vollständig auskühlen.

Gutes Gelingen!!!