

# Blueberry Chocolate Muffins

## Zubereitung

Backofen auf **175°C Ober-/Unterhitze** aufheizen.

Den 12er-Snack gut mit selbstgemachtem Backtrennmittel ausfetten.

Die Zutaten für die Streusel miteinander vermischen und kalt stellen. Die Streusel sind sehr zart!

Butter und Zucker schaumig rühren.

**30 Sek./St. 4**

Eier, Vanille und Milch dazu geben und solange rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

**20 Sek./St. 4**

Mehl, Backpulver und Salz vermischen, über die Masse sieben und kurz einrühren.

**15 Sek./St. 5**

Heidelbeeren und Schokochunks vorsichtig unter die Masse heben.

Mit einem Portionierer in den 12-er Snack füllen und anschließend mit den zarten Streuseln bestreuen

Im **heißen** Ofen **ca. 30-35 Minuten** backen.

→ Stäbchentest machen!

Kurz im 12er-Snack stehen lassen, vorsichtig lösen, herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.



SELBSTÄNDIGE BERATERIN

**Eva-Maria Möhrle**  
selbständige Beraterin

[www.evasgenusswelt.de](http://www.evasgenusswelt.de)

[info@evasgenusswelt.de](mailto:info@evasgenusswelt.de)

## Zutaten

### *Streusel*

100 g Zucker  
25 g Mehl  
10 g Öl, neutral

### *Teig*

100 g Butter  
180 g Zucker  
2 Eier (M)  
2 TL Vanillepaste  
120 ml Milch  
250 g Mehl  
1,5 TL Backpulver  
½ TL Salz  
150 g Heidelbeeren, frisch  
1 Packung Schokochunks