



BLAUBEER-MUFFIN

HÜLSENFUCHT- & REIS-MEHLE | GEBÄCK (SÜSS, HERZHAFT) | 15 MIN | VEGETARISCH



Zutaten (für 12 Stück)

100 g Müller's Mühle Kichererbsen Mehl
100 g erwärmte Butter
150 g Zucker
2 Eier
100 g Naturjoghurt oder Saure Sahne
125 g Mehl
1,5 TL Backpulver
Prise Salz
etwas abgeriebene Schale von
unbehandelter Zitrone

Produkttempfehlungen



**KICHERERBSEN
MEHL**

Zubereitungen

Blaubeeren kurz unter kaltem Wasser abbrausen, gut abtropfen lassen. Muffinförmchen mit Fett ausstreichen und leicht mit Mehl bestäuben. Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Butter erwärmen bis sie fast flüssig ist. Butter, Zucker, Eier und Joghurt schaumig schlagen. Anschließend mit einem Rührlöffel weiter arbeiten. Das Mehl & Kichererbsenmehl mit der Prise Salz und dem Backpulver auf einmal zur Buttermischung geben, mit dem Rührlöffel gerade so viel unterrühren bis alles vermischt ist. Die Hälfte der Beeren locker unter den Teig heben. Den Teig in die Formen füllen und die restlichen Beeren auf die einzelnen Formen verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C, 25-30 Minuten backen. Noch warm mit Puderzucker bestäuben und frisch gebacken servieren.

Tipp: Legen Sie 50 g Blaubeeren von den angegebenen 200 g zur Seite für die Teller garnitur.

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten (zzgl. Backzeit)