

# Heidelbeer Muffins

30—35 Min

## Zutaten für 12 Portionen

= Kotányi Produkte

| | |
|---|---|
| 260 g | Mehl (halb griffig, halb glatt) |
| 1.5 TL | Backpulver |
| 60 ml | Öl |
| 120 g | Zucker |
| 2 Stk. | Eier (groß) |
| 150 g | Griechisches Joghurt |
| 1 TL | Vanilleextrakt |
| 200 g | Heidelbeeren |
| 0.5 TL | Bio Zimt gemahlen |
| 1 Prise | Meersalz jodiert grob |

Für das Crumble:

| | |
|---|---|
| 60 g | Glattes Mehl |
| 50 g | Brauner Zucker |
| 40 g | Butter (Raumtemperatur) |
| 1 TL | Bio Zimt gemahlen |

## Zubereitung

1. Zuerst den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Dann das Muffinblech mit 12 Muffinförmchen auslegen. Als nächstes die Streusel zubereiten. Dafür Mehl und Zimt in einer Schüssel vermischen. In einer anderen Schüssel Butter und Zucker vermischen, Mehl dazugeben und gut verrühren. Die Mischung in den Kühlschrank geben und dort ruhen lassen, während die Muffins zubereitet werden.
2. Im nächsten Schritt Mehl, Backpulver und Salz in einer Schüssel mischen. In einer anderen Schüssel das Öl und den Zucker verrühren, bis die Mischung heller und schaumig wird. Nun die Eier hinzufügen und verrühren. Danach Joghurt und Vanille hinzufügen und mit einem Mixer verrühren.
3. Die trockenen Zutaten zur Eimischung geben und mit dem Mixer verrühren. Zum Schluss die gewaschenen und getrockneten Heidelbeeren hinzufügen und mit einer Spachtel vermengen. Die Masse in die Förmchen verteilen und mit den Streuseln bestreuen. Nun für 18-22 Minuten in den Ofen schieben oder bis ein Zahnstocher bei der Garprobe trocken aus dem Teig kommt.
4. Im letzten Schritt die Muffins aus dem Ofen nehmen und fünf Minuten lang in der Form lassen. Auf ein Kuchengitter stürzen, abkühlen lassen und servieren.