



## Holunderbeer-Muffins

Autor des Rezepts: Christel



Keine Beschreibung vorhanden

---

### Rezept Zutatenliste

-

200g Mehl

-

60g feine Haferflocken

-

2 TL Backpulver

-

1/2 TL Natron

-

150g Holunderbeeren

-

2 Eier

-

180g brauner Zucker

-

150g weiche Butter

-



1 Päckchen Vanillezucker

-

300g saure Sahne

---

## Zubereitungsanweisung

1.

Backofen auf 180° C vorheizen.

2.

Mehl in eine Schüssel sieben und mit Haferflocken, Backpulver und Natron vermischen.

3.

Die Holunderbeeren waschen, gut abtropfen lassen und mit einer Gabel von den Dolden zupfen.

4.

Die Eier verquirlen, Zucker, Butter und Vanillezucker dazugeben und gut verrühren.

5.

Dann erst die saure Sahne und danach die Mehlmischung unterrühren. Zuletzt vorsichtig die Holunderbeerenunterheben.

6.

Den Teig in die eingefettet und mit Semmelbrösel ausgestreute Muffin-Backform füllen und 20-25 Minuten goldgelb backen.

7.

Vor dem Servieren die Muffins noch etwa 5 Minuten im Blech ruhen lassen.

---

## Anmerkungen



**Tipp:**

Schmecken warm besonders lecker!!!

Statt der Holunderbeeren gehen auch Johannisbeeren.

<b>Zubereitungszeit</b>	5 Min	<b>Schwierigkeitsgrad</b>	einfach
<b>Portionen</b>	zwölf Portionen	<b>Sonstige Menge</b>	
<b>Land/Region</b>		<b>Kosten pro Portion</b>	