

Heidelbeermuffins von Cheeky

Mengen für 32 Personen

Papierförmchen und oder Muffinblech wird gebraucht

666 g Mehl	Teig: Mehl, Salz, Zucker und Backpulver in einer Schüssel mischen. Butter, Milch und Eier verrühren, zu den trockenen Zutaten giessen, rasch verrühren. Heidelbeeren daruntermischen. Teig ins vorbereiteten Blech verteilen.
3.2 Prise Salz	
211 g Zucker	
4.8 TL Backpulver	
333 g Butter	flüssig, abgekühlt
3.2 dl Milch	
3.2 Stück Eier	
640 g Beeren (gefroren)	oder frische Heidelbeeren

Backen:
Ca. 30 Min. in der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, Muffins aus dem Blech nehmen.