

Hafermuffins

FÜR 1 MUFFINFORM (12 STÜCK)

100 g Pflanzenmargarine
120 g Rohzucker
1 Pck. Vanillinzucker
9 ML Biobin
200 g Hafermehl
1/2 Pck. Backpulver
100 g Heidelbeeren



Pflanzenmargarine für das Muffinblech

Margarine, Zucker und Vanillinzucker schaumig rühren.
Biobin, Mehl, Backpulver sowie 5-7 EL Wasser unterrühren.
Backofen auf 180° vorheizen.

Die Vertiefungen des Muffinblechs dünn fetten.

Heidelbeeren waschen, verlesen, putzen, trocken tupfen und vorsichtig unter den Teig mengen.

Den Teig zwei Drittel hoch in die Förmchen füllen und 20-25 Min. (Mitte, Umluft 160°) backen.

Die Muffins in der Form abkühlen lassen.