

Heidelbeer-Muffins

Mantler Glutenfreies Lactosefreies Mehl



Zutaten

120 g	Butter (oder lactosefreie Margarine)
140 g	Staubzucker
6g.	Vanillezucker
3	Dotter
1 Prise	Salz
150 g	Sauerrahm
150 g	Milch
300 g	MANTLER Glutenfreies- Lactosefreies Mehl
1 MS	Weinsteinbackpulver
	Schale von einer Zitrone
3	Eiklar
40 g	Kristallzucker
200 g	Heidelbeeren tiefgekühlt oder
70 g	Bitterschokolade geraspelt

Zubereitung

Butter mit Zucker, Vanille, Zitronenabrieb, Dotter und einer Prise Salz schaumig rühren. Sauerrahm mit Milch vermischen – dazugeben. Die leicht angetauten, abgetropften Beeren unterrühren, danach Eiweiß mit Kristallzucker cremig schlagen und mit dem gesiebten Mehl- Backpulvergemisch vorsichtig einmellieren. Mit einem Spritzsack in Latexformen mit 6 cm Durchmesser oder in backbares Muffinpapier einfüllen.

Backzeit: ca. 40 Minuten im vorgeheizten Rohr

Je nach Größe der Muffinform verändert sich die Backzeit um weitere 5 Minuten

Backtemperatur: ca. 170 °C

Rezeptur für ca. 24 Stück

Rezept: Wolfgang Oberschachner
Küchenmeister und Diätetisch geschulter Koch