

Süßes / Backen / Kinder / super schnell /

Blaubeermuffins mit Zimtstreuseln

Ich finde der Duft von frischem Kuchen, gibt einem Zuhause eine ganz besondere Gemütlichkeit. Und ich kann kaum in Worte fassen, wie unglaublich gut diese Muffins gerochen haben, als ich sie gebacken habe. Der Duft von Zucker und Zimt lag in der Luft und hat alle ungeduldig warten lassen. Kaum aus dem Ofen haben wir uns über die, noch warmen, Muffins hergemacht. Und so gut wie sie gerochen haben, haben sie auch geschmeckt. Der Zucker in den Streuseln ist richtig karamellisiert, sodass man einen knusprigen Muffindeckel hat, unter dem ein saftiger Muffinteig mit reichlich Blaubeeren, steckt.

Zutaten für 8 Muffins

- 250 gr - Mehl
- 1 TL - Backpulver
- 70 gr - Zucker
- 1 - Ei
- 100 gr - geschmolzene Butter
- 150 ml - Milch
- 100 gr - Blaubeeren

Zutaten für die Zimtstreusel

- 80 gr - Zucker
- 50 gr - Mehl
- 50 gr - kalte Butter
- 1 TL - Zimt

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 200 Grad (Umluft) vorheizen.
2. Das Mehl, Backpulver und den Zucker vermengen.
3. Nun das Ei, die geschmolzene Butter und die Milch zu der Mehlmischung geben und gut verrühren.
4. Wenn ein glatter Teig entstanden ist, die Blaubeeren unterheben.
5. Eine Muffinform buttern und 8 Formen gleichmäßig befüllen.
6. Für die Streusel Mehl, Zucker und Zimt vermengen und anschließend die Butterwürfel dazugeben. Mit den Fingerspitzen einarbeiten, bis Streusel entstanden sind.
7. Die Streusel gleichmäßig auf allen 8 Muffins verteilen. Anschließend für ca. 20 Minuten im Ofen backen.

Viel Spaß & Guten Appetit,
Eure Julia