Heidelbeer-Schmand-Muffins

Feiner Rührteig mit saftigen Heidelbeeren!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei

Für 12 Stück

200g frische Heidelbeeren
250g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. HIER gibt`s Infos zu Mehlmischungen.
2 TL Backpulver
1 Prise Salz
4 Eier (Gr. L)
80ml Öl
80g Zucker
1 P. Vanillezucker
200g Schmand (ggf. laktosefrei)

Puderzucker zum Bestäuben

1. Die Heidelbeeren waschen und trocken tupfen.
2. Öl mit Zucker, Vanillezucker und Salz sehr schaumig rühren. Die Eier einzeln, eines nach dem anderen unterrühren. Schmand zugeben und gut vermengen.
3. Mehl mit Backpulver sieben und unter die Schaummasse rühren.
4. Die Heidelbeeren gleichmäßig unter den Teig ziehen.
5. Ein Muffinblech mit Papierförmchen bestücken und den Teig

auf die Förmchen verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) 25 – 30 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, dann mit Puderzucker bestäuben.