



HEIDELBEEREN-MUFFINS

Rezept: Claudia und Adi Gnos

Ein Muffin(-Mann) mitten im Urnerland: Hat sich das Gebäck dank eines Berggängers aus den USA einst hier angesiedelt? Claudia Gnos, die Hüttenwartin, schmunzelt. Sie stammt aus dem nahen Intschi, wuchs in Attinghausen auf und absolvierte eine Verkäuferinnenlehre in einer Konditorei. Aha!

Zutaten für 4 Personen:

125 g Butter • 3 Eier • 125 g Zucker • 1 Prise Salz
½ EL Vanillezucker • 1 ½ dl Milch • 250 g Weissmehl
1 EL Backpulver • 150 g Heidelbeeren

Zubereitung:

1. Butter so lange rühren, bis sich Spitzen bilden.
2. Eier, Zucker und Salz beifügen und weiterrühren bis die Masse hell ist.
3. Vanillezucker und Milch begeben und gut mischen.
4. Mehl und Backpulver dazusieben und nochmals intensiv verrühren.
5. Heidelbeeren in Mehl wenden und vorsichtig darunterziehen.
6. Ein paar Beeren zurückbehalten, um sie am Schluss auf die Muffins zu setzen.
7. Teig in die Muffinförmchen füllen und im vorgeheizten Ofen bei 180° 40 bis 45 Min. backen.

PS: Werden frische Heidelbeeren zuerst eingefroren, zerquetschen sie beim Beifügen nicht so leicht.

