



RAFFAELLO-MINI-MUFFINS

Raffaello-Muffin-Konfekt (ca. 32 Stück)

ZUTATEN:

FÜR DIE MUFFINS:

1 Ei
 50 g Zucker
 150 ml Buttermilch
 200 g Mehl
 1/2 Päckchen Backpulver
 ca. 32 Stück Raffaello
 Fett für das Muffinblech

FÜR DAS BLAUBEERKOMPOTT:

300 g frische Blaubeeren
 1 EL Zitronensaft
 2 EL brauner Zucker
 Puderzucker zum Bestäuben

ZUBEREITUNG:

Ei und Zucker dickschaumig aufschlagen. Buttermilch unterrühren. Mehl und Backpulver dazu sieben und verrühren.

Den Teig in ein gefettetes Mini-Muffinblech (32 Mulden) füllen, jeweils 1 Raffaello in die Mitte drücken und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Gas: Stufe 3, Umluft 160 °C) ca. 16-20 Minuten goldbraun backen.

Blaubeeren waschen und verlesen. 2 EL Wasser, Zitronensaft und Zucker in einem kleinen Topf aufkochen. Blaubeeren zufügen und solange kochen, bis die Blaubeeren leicht aufplatzen und das Kompott beginnt einzudicken. Muffins mit Puderzucker bestäuben, mit Kompott auf Teller anrichten und servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT: ca. 30 Minuten

BACKZEIT: ca. 12-14 Minuten

TIPP: DIE BLAUBEEREN KÖNNEN AUCH DURCH ANDERE BEEREN, Z.B. HIMBEEREN, BROMBEEREN ETC., AUSGETAUSCHT WERDEN. FALLS DU LIEBER TK-BEEREN VERWENDEN MÖCHTEST, BEREITE DAS KOMPOTT WIE OBEN BESCHRIEBEN MIT DEN GEFRORENEN BEEREN ZU.