

Heidelbeer-Zitronen Muffins mit Hafercrumble

Ergibt 12 Muffins

Trockene Zutaten:

150g Mehl (Dinkel/Weizen)
130g Zucker
1 gute Prise Salz
1 Pck Vanillezucker/Vanilleschote
1,5 TL Backpulver (entspricht 1/2 Päckchen)
25g Haferflocken

Flüssige Zutaten:

Abgeriebene Schale einer Zitrone
Saft einer Zitrone
50g Rapsöl
130g Pflanzenmilch (Soja, Hafer, Reis,..)
100g frische Heidelbeeren

Hafer-Streusel Topping:

4 EL Haferflocken
2 EL Mehl
3 EL (brauner) Zucker
Prise Salz
4 EL Rapsöl

1. Ofen auf 180°C Umluft vorheizen. Ein Muffinblech mit Papierförmchen auslegen.
2. Trockene Zutaten mischen.
3. Flüssige Zutaten (bis auf die Blaubeeren) hinzufügen. Zu einem Teig verrühren.
4. Die Blaubeeren unterheben und den Teig mit einem Eiscremeportionierer oder Esslöffel auf die Förmchen verteilen. Die Förmchen zu 3/4 füllen.
5. Die Zutaten für das Hafer-Streusel Topping mischen und auf die Förmchen verteilen.
6. Ab in den Ofen und für 22-25 Minuten backen.
7. Etwas abkühlen lassen und reinsnacken