Blaubeermuffins mit Streuseln
Bei Theresa Knipschild Muffins trifft weicher, saftiger Teig mit den fruchtigen Beeren auf eine krosse, süße, buttrige Kruste. Köstlich!

Das Rezept
von Theresa Knipschild für ca. 6 Stück

Zutaten für die Streusel
- 50 g Weizenmehl 405 oder Dinkelmehl 630
- 25 g brauner Zucker
- 25 g Butter, kalt
- 10 g Speisestärke
- 2 Prisen Salz

Zutaten für den Teig
- 60 g Butter, weich
- 80 g Zucker
- 2 Prisen Salz
- ½ TL Vanillearoma
- wahlweise Abrieb von ¼ Zitrone
- 1 Ei, zimmerwarm
- ½ TL Backpulver
- 100 g Weizenmehl 405 oder Dinkelmehl 630
- 50 g Buttermilch oder Joghurt
- 150 g Blaubeeren, frisch oder TK

Zubereitung
Für die Streusel alle Zutaten in einer Schüssel mit den Händen zügig verkneten. Bis zur Weiterverwendung kaltstellen.
Aus Backpapier sechs ca. 15 x 15 cm große Quadrate schneiden. Quadrate mittig an jeder Seite ca. 2 cm einschneiden. In die Muffinmulden setzen. Wenn sie rausrutschen, ist das nicht schlimm, das ändert sich, sobald Teig darin ist.

Tipp: Obwohl nur sechs Muffins gebacken werden, benötigt man trotzdem ein 12er-Blech. Die Muffins werden so eingefüllt, dass zwischen ihnen immer eine Mulde “frei” - also muffinlos - bleibt. So werden die kleinen Küchlein gleichmäßiger gegart. Und die Muffindeckel können besser wachsen und werden höher.

Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.
Weiche Butter mit Zucker, Salz, Vanille und, wenn gewünscht, mit Zitronenabrieb mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine schaumig schlagen. Ei zugeben und mit aufschlagen. Buttermilch ebenfalls zugeben und verrühren.
Das Mehl mit dem Backpulver mischen. Zur Eimischung geben und nur kurz vermischen, bis ein Teig entstanden ist. Blaubeeren mit einem Teigschaber oder großen Löffel nur unterrühren. Sie sollen nicht zerquetscht werden.
Den Teig mit einem Eisportionierer in die mit Papier ausgelegten Mulden des Muffinblechs verteilen. Dabei eine Mulde zwischen jedem Muffin freilassen. So backen die Muffins gleichmäßiger und sie werden höher.
Die Streusel darauf geben und 20 Minuten bei 180 °C backen. Danach den Backofen auf 160 °C reduzieren und weitere 10-15 Minuten backen. Sonst werden die Muffins zu dunkel und sind innen noch nicht durchgebacken. Wenn die Muffins zu dunkel werden, die Temperatur weiter reduzieren.

Die Muffins lassen sich gebacken und abgekühlt sehr gut einfrieren. Dann einfach vor dem Servieren auftauen lassen und kurz im heißen Ofen aufbacken.