



Heidelbeer-Muffins auf dem Grill

Vor- und Zubereitung: ca. **40 Min.**

„Ein saftiges, fluffiges Mini-Dessert zum Reinbeissen!“

Zutaten für 4 Personen (ca. 10 Muffinsförmchen mit 1dl Inhalt):

- 120 g **Butter** (weich)
- 2 **Eier**
- 1 Prise **Salz**
- 3 EL **Baileys**
- 2 EL **Milch**
- 1/2 **Zitrone**
- 250 g **Heidelbeeren**
- 250 g **Mehl**
- 140 g **Zucker**
- 2 TL **Backpulver**
- wenig **Puderzucker**

Zubereitung:

1. Grill auf ca. 200 Grad vorheizen.
2. Butter mit dem Handrührgerät weich rühren. Eier und alle Zutaten bis und mit Milch begeben,iterrühren bis die Masse hell ist.
3. Zitrone auspressen, Heidelbeeren damit beträufeln, unter die Eimasse mischen.
4. Mehl, Zucker und Backpulver mischen, unter die Masse rühren. Teig in die vorbereiteten Förmchen verteilen.
5. Auf dem Warmhalterost bei mittlerer Hitze und geschlossenem Deckel ca. 25 Min. backen. Förmchen gelegentlich drehen, sodass die Muffins gleichmässig gebacken werden.
6. Muffins etwas abkühlen und aus den Förmchen nehmen. Auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen.
7. Vor dem Servieren die Muffins mit Puderzucker bestäuben.

Tipp: Je nach Saison können auch andere Früchte verwendet werden.

Dazu **empfehlen** wir folgendes **Zubehör** aus unserem **Shop** (www.kukissima.ch):



Hochglanz emaillierte Gussplatte
NAPOLEON
N° art. 560133



LIMONE Zitronenpresse PRO Edelstahl
moHA!
N° art. 6931207

Bon Appetito!
Giàna

