



SIEMR-SCHWORZBEER-MUFFINS

Partschinser Superfood aus Heidelbeeren

10 Min

Vorbereitungszeit

25 Min

Koch-/Backzeit

Zutaten

Für 12 Stück

300 g Weizenmehl Typ 00
 150 ml [Siemr](#) (der Partschinser Lifestyle Aperitif)
 125 g Butter (Zimmertemperatur)
 120 g Puderzucker
 2 Eier
 3 TL Backpulver
 50 g Mandelstifte
 250-300g frische Schworzbeer (Heidelbeeren)
 Puderzucker zum Bestäuben

Ein Rezept von: Tourismusverein Partschins

Zubereitung

Alle Zutaten bis auf die Heidelbeeren zu einem geschmeidigen Teig rühren. Die Muffin-Förmchen auf einem Backblech auslegen. Die Heidelbeeren zum Teig geben und vorsichtig unterheben. Mit einem Esslöffel den Teig in die Förmchen geben.

Im auf 180° Heißluft vorgeheizten Backofen für etwa 25 Minuten goldgelb backen.

Mit Puderzucker bestäuben und servieren.

TIPP: Siemr-Muffins schmecken auch mit in Würfel geschnittenen Äpfeln lecker!