**Für etwa 12 Muffins braucht man:**

1 Glas Blaubeeren oder
250 g frische/tiefgekühlte Blaubeeren 150 g Zucker
70 g Butter 1 Päckchen Vanillezucker
250 g Mehl 120 g Milch
2 TL Backpulver 2 Eier
Butter und Mehl für die Form

**Los geht’s**

1. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Die Vertiefungen in der Muffinform mit Butter fetten und mit Mehl bestäuben. Oder ihr macht in jede Vertiefung ein Papierförmchen hinein.
2. Die Blaubeeren in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen. Oder die frischen Beeren waschen und trocken tupfen. Die Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Stufe schmelzen.
3. In einer Schüssel Mehl, Backpulver, Zucker und Vanillezucker vermischen. In einer zweiten Schüssel Milch, Eier und die flüssige Butter verrühren.
4. Die Eimischung zu der Mehlmischung geben und nur kurz(!) mit den Quirlen des Rührgeräts verrühren – nur so lange, bis alles vermischt ist. Wenn man länger rührt, wird der Teig zäh!
5. Die Blaubeeren unter den Teig heben. Den Teig mit einem Esslöffel höchstens drei Viertel hoch in die Vertiefungen füllen.
6. Das Muffinblech (mit Topfhandschuhen!) auf die mittlere Schiene im Backofen schieben und die Muffins 20 bis 25 Minuten backen. Die Muffins sind fertig, wenn sie oben aufreißen.
7. Das Blech aus dem Ofen holen(mit Topfhandschuhen!). Die Muffins 5 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann vorsichtig herauslösen und ganz abkühlen lassen.