

Zutaten für 12 Jumbo- oder 24 normalgroße Muffins:

480 g glattes Mehl (in Ö Typ W480, in D 405)
1 TL Backpulver (= 5 g)
1 TL Natron (=5 g)
Prise Salz

150 g zimmerwarme Butter
280 g Puderzucker
etwas Vanille
1 TL Zitronenabrieb
3 Eier Gr. M, auf Zimmertemp.
30 ml Sonnenblumenöl
420 ml Joghurt

300 g Blaubeeren, frisch oder TK
2 EL Mehl

Streusel:

40 g weiche Butter
30 g Puderzucker
80 g Mehl

Zubereitung:

- 1) Heitzt den Backofen auf 200°C O/U Hitze vor. Verteilt die Papierförmchen in den Mulden der Backform: entweder 24 klassische für normal große Muffins (2 Muffinbleche voll) oder 12 Tulpenförmchen für Jumbomuffins.
- 2) Bereitet die Streusel zu, indem ihr die Zutaten dafür kurz bröselig verknetet.
- 3) Vermischt alle trockenen Zutaten (Mehl, Backpulver, Natron, Salz) miteinander.
- 4) In einer zweiten mixt ihr die zimmerwarme Butter mit dem Zucker, der Vanille und dem Zitronenabrieb cremig. Fügt die Eier und das Öl nach und nach hinzu.
- 5) Die trockenen Zutaten und das Joghurt abwechselnd hinzufügen. Zum Schluss die Blaubeeren im Mehl wenden (damit sie beim Backen nicht auf den Boden der Förmchen sinken) und schließlich unterheben.
- 6) Befüllt die Förmchen zu 2/3 mit Teig. Bestreut sie mit den Streuseln und backt sie.
Jumbomuffins: 7 min bei 200 Grad, dann weitere 20-25 min bei 190 Grad.
Klassische Muffins: 5 min bei 200 Grad, dann weitere 15-20 min bei 190 Grad.
- 7) Danach unbedingt Stäbchenprobe machen, auskühlen lassen, mit Puderzucker bestreuen und genießen.



Sastojci za 12 jumbo ili 24 mafina obične veličine:

480 g glatkog brašna (u AT tip W480, u D 405)
1 kašičica praška za pecivo (= 5 g)
1 kašičica sode bikarbone (=5 g)
prstohvat soli

150 g maslaca sobne temperature
280 g šećera u prahu
malo vanilije
1 kašičica limunove korice
3 jaja vel. M, na sobnoj temp.
30 ml suncokretovog ulja
420 ml jogurta

300 g borovnica, svježih ili smrznutih
2 kašike brašna

Mrvice:

40 g omekšalog maslaca
30 g šećera u prahu
80 g brašna



Priprema:

- 1) Zagrijte rernu na 200°C g/d grijači. Rasporedite papirne košarice po kalupu za mafine za 24 klasičnih mafina (2 puna kalupa) ili 12 košarica u obliku tulipana za jumbo mafine (kao što ih pravim u videu).
- 2) Pripremite mrvice tako što ćete sastojke kratko mrvičasto zamijesiti.
- 3) Pomiješajte sve suhe sastojke (brašno, prašak za pecivo, sodu bikarbonu, so).
- 4) U drugoj posudi kremasto umutite maslac, šećer u prahu, vaniliju i limunovu koricu. Postepeno dodajte jaja pa ulje.
- 5) Naizmjenično dodajte suhe sastojke i jogurt. Na kraju, borovnice pospite brašnom i promiješajte. Tako ćete osigurati da će vam se one rasporediti po cijelom mafinu umjesto da se slegnu na dno košarice. Umiješajte borovnice u tijesto.
- 6) Otprilike 2/3 košarice napunite tijestom. Pospite ih mrvicama pa pecite.
Jumbo mafini: 7 minuta na 200 stepeni, zatim još 20-25 minuta na 190 stepeni.
Klasični mafini: 5 min na 200 stepeni, pa još 15-20 min na 190 stepeni.
- 7) Zatim obavezno provjerite čačkalicom da li su gotovi, ostavite da se ohlade, pospite šećerom u prahu i uživajte.