

Zuckerfreie Blaubeer – Muffins

Zutaten:

200 g Blaubeeren
250 g Mehl
2½ TL flüssiger Süßstoff
75 g Pflanzenmargarine
2 TL Backpulver
3 Eier
175 ml Sojamilch
½ Fläschchen Butter-Vanille-Aroma



Zubereitung:

- Margarine schmelzen.
- Eier, Süßstoff, Milch, Backaroma und Margarine verrühren.
- Mehl mit Backpulver vermischen.
- Mischung zügig unter die Eiersoße rühren.
- Blaubeeren unterheben.
- Teig auf 12 Muffinförmchen verteilen.
- Bei 180° C etwa 25 Minuten backen.
- In der Form (Förmchen) abkühlen lassen.