# Mini-Muffins mit Blaubeer-Frosting

**Arbeitszeit**: 1 Stunde
**Schwierigkeitsgrad**: einfach

**Nährwerte pro Mini-Muffin ca.**

| | |
|---|---|
| Fett | 6 g |
| Kohlenhydrate | 11 g |
| Eiweiß | 1 g |
| Brennwert | 110 kcal / 460 kJ |

**Zutaten für 48 Mini-Muffins**

*Teig:*
250 g Heidelbeeren
3 Eier (Größe M)
200 g Zucker
1 Pck. Vanille-Zucker
180 g Butaris Butterschmalz
75 g Schlagsahne
300 g Mehl
1 Pck. Backpulver

*Frosting:*
125 g TK-Heidelbeeren
250 g Doppelrahm-Frischkäse
80 g Puderzucker
20 g Butaris Butterschmalz

**Zubereitung:**

*Schritt 1/4*

TK-Heidelbeeren in einem Sieb ca. auftauen lassen.

*Schritt 2/4*

Für den Teig der Mini-Muffins die Heidelbeeren waschen und in einem Sieb abtropfen lassen. Je nach Portionsmenge pro Muffin eine Heidelbeere zum Verzieren beiseitelegen. Eier, Zucker, Vanille-Zucker, Butaris Butterschmalz und Sahne verrühren. Mehl und Backpulver mischen und in 2 - 3 Portionen unterrühren. Restliche Heidelbeeren unterrühren.

*Schritt 3/4*

Teig in Muffinförmchen füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 150 °C Umluft (E-Herd: 175 °C) ca. 15 Minuten backen. Danach Muffins aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

*Schritt 4/4*

Für das Frosting die aufgetauten Heidelbeeren mit einem Pürierstab pürieren. Frischkäse, Puderzucker, Butaris Butterschmalz und Heidelbeerpüree mit den Schneebesen des Handrührgerätes glatt rühren. Creme in einem Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und auf die Muffins spritzen. Jeden Muffin mit einer halbierten Heidelbeere verzieren. Bis zum Servieren kühl stellen.

Guten Appetit wünscht Butaris

Hinweis für die Redaktion:

Die Rezeptbilder und Rezepte sind urheberrechtlich geschützt. Der Abdruck der Bilder in gedruckten Presseerzeugnissen (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnissen im Internet ist ausschließlich in Kombination mit dem zugehörigen Rezept sowie bei Nennung der Quelle (Foto: © Butaris Butterschmalz) honorarfrei. Die Bilder und Rezepte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung der Bilder bzw. eine ausschnittweise Verwendung. Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf Butaris Butterschmalz (Nennung von Butaris Butterschmalz in der Zutatenliste) und/oder Packshot verwendet werden. Belege erbeten. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Bei Rückfragen wenden Sie sich gern per Mail an butaris@adpublica.com.