

# BLAUBEER-MUFFINS MIT SCHOKOSTÜCKCHEN

aus dem Airfryer

mit BÖCKER Sauerteig Backmix Universal



einfach



Gesamtzeit ca. 20 Minuten

+ Backzeit ca. 15 Minuten

## Zubereitung

1. Butter mit Zucker, Vanillezucker, Eiern und dem Eigelb 5 Minuten auf hoher Geschwindigkeit aufschlagen.
2. **BÖCKER Sauerteig Backmix Universal**, Backpulver und Salz hinzufügen und alles zu einem Teig verrühren.
3. Schokotropfen und 2/3 der Blaubeeren unterheben.
4. Teig gleichmäßig in Silikon-Muffinförmchen füllen, mit übrigen Blaubeeren und grob zerbröselten glutenfreien Mandelkekse (z.B. Amarettini) nach Belieben toppen.
5. Muffins für ca. 15 Minuten bei 160 °C im Airfryer backen.
6. Muffins zunächst für ca. 10 Minuten in den Förmchen abkühlen lassen, dann auf einem Gitter auskühlen lassen.

Viel Spaß beim Nachbacken!



**Jetzt Bestellen!**

Mehr Informationen unter:  
[www.sauerteig.de](http://www.sauerteig.de) | [www.sauerteig.shop](http://www.sauerteig.shop)

## Zutaten

- 300 g **BÖCKER Sauerteig Backmix Universal**
- 160 g weiche Butter
- 110 g Zucker
- 2 Pck. Vanille-Zucker
- 4 Eier (Größe M)
- 1 Eigelb
- 4 TL Backpulver
- 2 Prisen Salz
- 100 g Zartbitter Schokotropfen
- 170 g Blaubeeren

**Für das Topping:** 30 g glutenfreie italienische Mandelkekse (z.B. Amarettini)