

# Blaubeer-Zitronen-Muffins mit Zimtstreuseln

## ZUTATEN MUFFINS

- 200 g Blaubeeren
- 215 g weißer Zucker
- 1 EL Wasser
- 1 TL Vanillezucker
- 250 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 2 Eier
- 150 g cremiger Naturjoghurt (3,5 % Fettgehalt)
- 1 Zitrone
- 80 g Butter
- 60 ml Milch

## ZUTATEN STREUSEL

- 20 g brauner Zucker
- 20 g weißer Zucker
- 25 g Mehl
- 25 g Butter
- ½ TL Zimt

## SO WIRD'S GEMACHT

1. Alle Zutaten für die Streusel in eine Schüssel geben, mit den Händen zu einem Teig kneten und dann kaltstellen.
2. 150 g Blaubeeren mit 1 EL Zucker (15 g) und 1 EL Wasser in einen Topf geben, aufkochen und unter gelegentlichem Rühren etwa 5 Minuten köcheln lassen. Das fertige Blaubeerkompott beiseitestellen.
3. Mehl, Backpulver, eine Prise Salz, Vanillezucker und 200 g Zucker in eine Schüssel geben und vermischen. In einer weiteren Schüssel Eier, Naturjoghurt, Saft der ausgepressten Zitrone, geschmolzene Butter und Milch verrühren.

Nach und nach die Mehlmischung unter die Joghurtmasse rühren bis alles gerade so vermischt ist.

4. Vorsichtig die restlichen Blaubeeren unter den Teig heben, dann alles in die Muffinförmchen geben. Jeweils ca. 2 TL Blaubeerkompott in die Mitte der Muffins geben und mithilfe eines Zahnstochers verquirlen. Zuletzt den Streuselteig auf den Muffins verteilen.
5. Die Muffins im vorgeheizten Backofen bei 220° C Ober-/Unterhitze ca. 20 Minuten backen.