

## Dein perfekter Start in den Tag: Bunte Frühstücksmuffins

VORBEREITEN

15  
Min.

ZUBEREITEN

30  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 12 Muffins

220 g Haferflocken  
130 g brauner Zucker  
2 Teelöffel Zimt  
2 Teelöffel Backpulver  
1 Teelöffel Salz  
170 ml Milch  
100 g Apfelmus  
2 Teelöffel Vanilleextrakt  
40 g Himbeeren  
40 g Blaubeeren  
20 g getrocknete Cranberries  
1 Banane  
2 Eier

**Besonderes Zubehör**  
Muffinform

- 1 -

Backofen auf 175 °C vorheizen. Muffinform mit Papierförmchen auslegen.

- 2 -

Himbeeren halbieren. Banane schälen und in Scheiben schneiden.

- 3 -

Haferflocken mit Zucker, Zimt, Backpulver und Salz vermengen.

- 4 -

Milch, Eier, Apfelmus und Vanilleextrakt unterrühren. Beeren und Bananenscheiben hinzufügen und vorsichtig vermengen.

- 5 -

In die Muffinform füllen und im heißen Ofen ca. 30 Minuten backen.

Ein Muffin am Morgen vertreibt Kummer und Sorge. Diese ofenfrischen Frühstücksmuffins werden mit Haferflocken zubereitet und mit frischen Blaubeeren, Himbeeren, Cranberries und Bananenscheiben gefüllt. Noch schnell im heißen Ofen backen und auftragen. Schon nach dem ersten Bissen ist klar: Einfach perfekt, um in den Tag zu starten!