

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 auftischen. Schon nach dem ersten Bissen ist klar: Einfach perfekt, um in den Tag zu starten!