

Haferflocken - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

85	Gramm	Haferflocken
250	ml	Buttermilch
120	Gramm	Butter
100	Gramm	Brauner Zucker
1		Ei
120	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver
1/2	Teel.	Natron
1/4	Teel.	Salz
1		groß. Apfel

Anleitung:

Die Haferflocken unter die Buttermilch mischen und 30min ziehen lassen. Butter und Zucker mit dem Elektromixer cremig schlagen. Das Ei unter das Butter-Zuckergemisch rühren. In einer anderen Schüssel Mehl, Backpulver, Natron und Salz mischen. Die Butter-Zuckermischung und die Haferflocken-Mischung dazu geben und mit einem Teigschaber oder dem Elektromixer mit Knethaken (auf kleinster Stufe) untermischen. Zuletzt den kleingeschnittenen Apfel untermischen. Die Muffinform ggf. leicht fetten und den Teig hineinfüllen. Die Muffins im Backofen (Umluft: 180 Grad C) ca. 25min backen. » 12 Stück «
Variationen Den Apfel durch Rosinen oder Schokoladentropfen ersetzen.