

Apfel-Hafer-Muffins

FÜR 6 MUFFINS

Zutaten:

- 1 reifer Apfel
- 100 g Haferflocken
 - 2 Eier
- 2 EL Apfelmus (ungesüßt)
 - 1 TL Zimt
- 1 TL Backpulver
 - 1 Prise Salz

So geht's:

1. Ofen vorheizen
180°C Ober-/Unterhitze.
2. Apfel vorbereiten
Apfel schälen, entkernen und klein raspeln.
3. Teig mischen
Haferflocken, Eier, Apfelmus, Zimt, Backpulver, Salz und Apfelraspel in einer Schüssel gut verrühren.
4. In Muffinförmchen füllen
Muffinblech oder Silikonförmchen leicht einfetten und Teig einfüllen.
5. Backen
15–20 Minuten backen, bis die Muffins goldbraun sind.
6. Abkühlen lassen
Lauwarm servieren – perfekt zum Frühstück oder als Snack.



GROSSMARKT
HAMBURG