

Himbeer-Haferflocken- Muffins

Zutaten:

- 240 g Buttermilch
- 45 g Haferflocken
- 190 g Mehl
- 2 ½ TL Backpulver
- ½ TL Natron
- 1 TL Zimt
- 1 Ei
- 120 g Zucker
- 80 ml Öl
- 150 g TK-Himbeeren

Zubereitungszeit: 20 min

Back-/Kochzeit: 25 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Anzahl Portionen: 12 Muffins



Zubereitung:

Den Ofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Buttermilch mit den Haferflocken mischen, für 10-15 min quellen lassen.

Währenddessen das Mehl mit Backpulver, Natron und Zimt mischen.

Das Ei in einer größeren Schüssel kurz quirlen, dann den Zucker und das Öl sowie die Haferflocken-Mischung zugeben.

In die Ei-Mischung das Mehl kurz unterrühren. Zuletzt die Himbeeren unterheben, auf die Muffin-Förmchen verteilen und für ca. 25 min backen.