

# Kernige Müsli-Muffins

Gebäck » Brioches&Muffins

## Zutaten (12 Stück)

- » 350g Mehl
- » 1 Pk. Backpulver
- » 1 TL Salz
- » 1 TL Zucker
- » etwas Zitronenschale
- » 2 Ei(er)
- » 1/4l Buttermilch
- » 6-7 EL Öl
- » 150g Früchte-Müsli

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

31-60min

## Zubereitung

1. Mehl, Backpulver, Salz, Zucker und Zitronenschale mischen. Eier, Buttermilch und Öl zufügen und alles mit den Knethaken des Handrührgerätes zum glatten Teig verkneten. Früchte-Müsli gut darunter kneten.

2. Je ein Papier-Backförmchen in die Mulden eines Muffin-Backbleches setzen. Förmchen jeweils zu 3/4 mit Teig füllen.

3. Im vorgeheizten Ofen bei 150°C ca. 25min backen. Auskühlen lassen. Nach Belieben belegen, z.B.: mit Salatblättern und geräucherter Putenbrust.

Nährwerte: 210kcal/E6g/F7g/KH30g pro Stück

angelegt am: 28.04.2004

Rezept-Nr: 1067

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2025 M.Hennicke