



HAFERFLOCKEN- BIRNEN-MUFFINS MIT HONIG

Zutaten:

ca. 12 Stück

Teig:

- 200g Mehl
- 60g gemahlene Haselnüsse
- 80g Haferflocken
- 50g Walnüsse
- 60g Zucker
- 4EL Honig
- 2 TL Backpulver
- 1 TL Zimt
- 3 Eier
- 70ml Öl
- 50ml Milch
- 4-5 Birnen

Topping:

- Hand voll Haferflocken,
Knuspermüsli und gehackte
Haselnüsse

So geht's:

- 1** Die Walnüsse etwas in der Hand zerdrücken. Dann das Mehl mit den Nüssen, dem Backpulver und Haferflocken mischen, Zucker dazugeben und mit dem Öl und der Milch vermengen. Den Honig, die Eier und den Zimt dazugeben.
- 2** Die Birnen schälen, in Würfel schneiden und vorsichtig unter den Teig heben. Den Teig auf die Muffinförmchen verteilen und etwas Haferflocken, gehackte Haselnüsse und Knuspermüsli darüberstreuen. Die Muffins für ca. 20min bei 180 Grad vorgeheizten Backofen backen.

- Ober-/Unterhitze
- 180 Grad
- 20 min Backzeit

