Rezept

Ahorn-Zimt-Muffins

Ein Rezept von Ahorn-Zimt-Muffins, am 19.05.2025

Zutaten

150 g	Mehl
2 TL	Backpulver
1	reife Banane
2	Eier
250 g	Buttermilch
	Fett für das Blech
	je 50 g gemahlene Mandel und Kokosraspel
2 TL	Zimtpulver
100 ml	neutrales Öl
100 ml	Ahornsirup
	1 12er-Muffinblech

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 190 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Blechvertiefungen fetten. Mehl mit Mandeln, Kokosraspeln, Backpulver und Zimt mischen.

2. Banane mit einer Gabel zerdrücken. Mit Öl, Eiern, Ahornsirup und Buttermilch glatt rühren. Mehlmischung zügig unterrühren. Teig in die Blechvertiefungen füllen. Im Ofen (Mitte) 20-25 Min. backen. Muffins herausnehmen, leicht abgekühlt aus den Formen lösen.