Rezept

# Bircher-Müsli-Muffins

Ein Rezept von Bircher-Müsli-Muffins, am 23.05.2025

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **50 g** | Butter |
| **25 g** | blütenzarte Haferflocken |
| **1** | mittelgroßer säuerlicher Apfel |
| **3 EL** | gemahlene Mandeln |
| **60 g** | Joghurt |
| **30 g** | Zucker |
| **15** | kleine bzw. 6 große Papierförmchen |
| **100 g** | Mehl |
| **1 TL** | Backpulver |
| **1 EL** | Zitronensaft |
| **1** | Ei |
| **60 ml** | gezuckerte Kondensmilch |
| | Puderzucker zum Bestäuben |
| | für die Form |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 15 kleine oder 6 große Muffins | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 235 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Die Papierförmchen in die Muffinmulden setzen. Die Butter schmelzen. Mehl, Haferflocken und Backpulver in einer Schüssel mischen. Den Apfel waschen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien, schälen und fein raspeln. Sofort mit dem Zitronensaft und den gemahlenen Mandeln mischen.

2. Das Ei mit Joghurt, Kondensmilch, Zucker und Butter verquirlen. Die Mehlmischung und die Apfelmasse rasch unterrühren. Den Teig auf die Papierförmchen in den Mulden verteilen.

3. Muffins im Backofen (Mitte) 15-20 Min. (kleine) bzw. 25-30 Min. (große) backen, herausnehmen und 5-10 Min. in der Form ruhen lassen. Dann die Muffins aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäubt servieren.