

Rezept

Frühstücks-Muffins mit Cornflakes

Ein Rezept von Frühstücks-Muffins mit Cornflakes, am 09.06.2026

Zutaten

100 g Trockenfrüchte (z.B. Datteln, Feigen, Aprikosen)	1 EL Mehl + 200 g Mehl
2 TL Backpulver	100 g Cornflakes
1 Ei	½ TL Zimtpulver
80 ml neutrales Öl	100 g Rohrzucker
1 12er-Muffinblech	250 g Buttermilch
	Fett für das Blech

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. Trockenfrüchte grob würfeln, mit 1 EL Mehl im Mixer pürieren. Cornflakes leicht zerdrücken, mit 200 g Mehl, Backpulver und Zimt mischen.
2. Ei mit Rohrzucker, Öl und Buttermilch glatt rühren. Trockenfrüchte und Cornflakes-Mehlmischung unterrühren. Teig in die Blechvertiefungen füllen. Im Ofen (Mitte) 20-25 Min. backen. Muffins herausnehmen, leicht abgekühlt aus den Formen lösen.