Rezept

Frühstücks-Muffins mit Cornflakes

Ein Rezept von Frühstücks-Muffins mit Cornflakes, am 22.05.2025

Zutaten

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