Rezept

Haferflocken-Muffins

Ein Rezept von Haferflocken-Muffins, am 29.04.2024

Zutaten

1 Becher	Milch (1 Becher = 1 Sahnebecher mit 200 ml)
50 g	weiche Butter
2	Eier
1 Päckchen	Vanillezucker
1 TL	Backpulver
	Fett für das Blech (oder 12 Papier-Backförmchen)
	½ Becher blütenzarte Haferflocken
	½ Becher getrocknete Aprikosen
4 EL	Aprikosenmarmelade
1 Becher	Mehl, Type 550
1 Msp.	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Muffinsblech (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 140 kcal

Zubereitung

1. Milch mit Haferflocken in einem Topf aufkochen, Butter einrühren und vom Herd nehmen. Den Backofen auf 170° vorheizen. Das Muffinsblech fetten. Die Aprikosen klein schneiden. Die Eier trennen.

---

2. Die Eigelbe mit Aprikosenmarmelade, getrockneten Aprikosen und Vanillezucker zu den Haferflocken rühren. Mehl mit Backpulver mischen und unterrühren. Die Eiweiße mit Salz steif schlagen und unterheben. Den Teig in das Blech füllen. Im Ofen (Mitte, Umluft 150°) 25-30 Min. backen.