

Rezept

# Müsli-Cupcakes

Ein Rezept von Müsli-Cupcakes, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>200 g</b> gemischte Beeren (z.B. Himbeeren, Rote Johannisbeeren; frisch oder tiefgekühlt)	<b>100 g</b> Butter
<b>100 g</b> Mehl	<b>100 g</b> Haferflocken (blütenart)
<b>150 g</b> Zucker	<b>2 gehäufte TL</b> Backpulver
<b>1/2 TL</b> Zimtpulver	<b>1 Prise</b> Salz
<b>200 ml</b> Milch	<b>2</b> Eier
<b>40 g</b> Mandelstifte	<b>70 g</b> Rosinen
<b>350 g</b> griechischer Sahnejoghurt (10 % Fett)	<b>60 g</b> Knuspermüsli
12er-Muffinblech	<b>2 EL</b> Knuspermüsli zum Bestreuen
	<b>12</b> Papierförmchen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 300 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Frische Himbeeren verlesen, die Johannisbeeren waschen. Dabei 12 kleine Rispen oder 12 Himbeeren beiseitelegen. Die Butter schmelzen und abkühlen lassen. Mit Haferflocken, Mehl, Backpulver, Zucker, Salz, Zimtpulver, Eiern und Milch in einer Schüssel zu einem glatten Teig verrühren.
2. Die Papierförmchen in die Mulden setzen. Den Teig einfüllen. Rosinen, frische oder unaufgetaute Beeren daraufgeben. Mit Mandeln und Müsli bestreuen. Im Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. Die Form herausnehmen, kurz abkühlen lassen, dann die Cakes herauslösen und auskühlen lassen.
3. Für das Topping den Joghurt verrühren und auf die Cupcakes geben. Die Cakes mit den übrigen Beeren garnieren und mit Knuspermüsli bestreuen.