

Rezept

Müsli-Muffins mit Apfelmark und Banane

Ein Rezept von Müsli-Muffins mit Apfelmark und Banane, am 28.06.2026

Zutaten

½ reife Banane	1 Ei
300 ml Milch (nach Belieben Kuhmilch oder Pflanzenmilch)	3 EL Ahornsirup
2 EL Leinsamen	250 g zarte Haferflocken
2 TL gemahlener Zimt	250 g Apfelmark (alternativ: ungesüßtes Apfelmus)
1 Prise Salz	1 ½ TL Backpulver
Papierbackförmchen oder	1 24er-Mini-Muffinblech
Trockenfrüchte oder	Butter für die Form
Kokosraspel als Topping (nach Belieben)	Nüsse oder

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 24 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 60 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 150° vorheizen. Die Vertiefungen des Muffinblechs mit Butter einfetten. Oder die Papierbackförmchen in die Vertiefungen setzen.
2. Die Banane schälen und in einer großen Schüssel zerdrücken. Ei, Apfelmark, Milch und Ahornsirup dazugeben und untermischen. Haferflocken, Leinsamen, Zimtpulver, Backpulver und Salz dazugeben und alles rasch verrühren, bis ein glatter Teig entstanden ist.
3. Den Teig in die Vertiefungen des Blechs füllen und nach Belieben mit Trockenfrüchten, Nüssen oder Kokosraspel bestreuen. Die Muffins gehen nicht besonders stark auf, die Formen dürfen deshalb recht voll sein.
4. Die Müsli-Muffins im Backofen (Mitte) 20 - 25 Min. backen. Die Muffins herausnehmen und kurz abkühlen lassen. Dann aus den Vertiefungen lösen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.