Fruchtige Müsli-Muffins von @glueckstopf

Email: meine-fruchtbar@jufico.com Tel: +49 (0) 89 2154108 16 www.fruchtbarewelt.de

Fruchtige Müsli-Muffins von @glueckstopf **Gesamtzeit:** 40 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 6

FruchtBar Zutaten

100 g Bio-Püree Birne-Apfel-Hirse von FruchtBar oder ein anderes Lieblings-Püree, alternativ Apfelmus ohne Zucker
1 Stück(e) Packung Bio-Knusper-Früchte von FruchtBar

weitere Zutaten

140 g Dinkel-Vollkornmehl
75 g Haferflocken Feinblatt
1 Teelöffel Weinstein-Backpulver
4 Stück(e) Eier
85 g Sonnenblumenöl
85 g Rosinen
Etwas Salz

Dazu brauchst du

- Muffin-Förmchen
- Handmixer

Zubereitung

1. Die Eier mit einer Prise Salz einige Minuten gut mixen.
2. Das Sonnenblumenöl zu den Eiern geben und wieder mixen.
3. Die restlichen Zutaten – bis auf die Bio-Knusper-Früchte – zu der Öl-Eiermischung geben. Alles gut mischen.
4. Zum Schluss die Bio-Knusper-Früchte unterheben. Anschließend die Masse in die Muffin-Förmchen füllen.
5. Die Förmchen nun 25 Minuten bei 180 °C Heißluft backen.

TIPP: Die Muffins sind ausschließlich mit den Früchten gesüßt. Wenn es die großen Naschkatzen gerne etwas süßer wünschen, können die Muffins auch gerne noch mit etwas

Schokolade verziert werden.