



## Fruchtige Müsli-Muffins von @glueckstopf

- ★ Schwierigkeitsgrad: einfach
- L Zubereitung: 40 Minuten
- 🍴 Reicht für 6 Portionen

## Zutaten

6 Portionen

### FruchtBar Zutaten

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

### weitere Zutaten

140 g	Dinkel-Vollkornmehl
75 g	Haferflocken Feinblatt
1 Teelöffel	Weinstein-Backpulver
4	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.



Du hast das Rezept ausprobiert? Dann verlinke uns [@fruchtbarewelt](#) auf Instagram und nutze den Hashtag [#fruchtbareweltrepte](#)

