



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

Apfel-Hafer-Muffins

250 ml Buttermilch	2 TL Zimt
150 g Haferflocken	1/2 TL Salz
100 g Rosinen	2 Eier
280 g Weizenvollkornmehl	4 EL Honig
1 Backpulver	1 Apfel, geraspelt

In einer Schüssel Mehl, Backpulver, Zimt, Haferflocken, Rosinen und Salz vermischen.

Buttermilch, Eier und Honig in die Mehlmischung rühren.

Apfel schälen, raspeln und unterheben.

Muffinform (12 Mulden) mit Papier-Muffinförmchen auslegen.

Teig verteilen.

bei 170 ° 20–25 Minuten im vorgeheizten Backofen backen und 15 Minuten abkühlen lassen.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer