



Kleine Apfelmusmuffins mit Zimt



Zutaten

- 2 Eier
- 8 EL Öl
- 160 g Apfelmus
- 2 EL Haferflocken
- 4 EL Milch
- 100 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- etwas Zimt
- eine Hand voll Rosinen

Mini Muffins mit Apfel und Zimt backen - so gehts:

1. Heize den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vor.
2. Weiche die Haferflocken in der Milch ein. Während sie quellen rührst du die Eier mit dem Öl schaumig.
3. Mische dann den [Apfelmus](#) und anschließend Mehl und Backpulver unter, so dass eine geschmeidige Masse entsteht.
4. Nun rührst du die aufgeweichten Haferflocken, optional Rosinen und etwas Zimt unter.
5. Verteile den Teig in einer eingefetteten Muffinform. Ich empfehle dir eine ungefettete Silikonbackform, die du vorher mit Wasser ausspülst und nicht abtrocknest.
6. Backe die Mini-Muffins mit Apfelmus für ca. 15 Minuten.

Unsere Empfehlung für Dich:



breirezept.de
BABY, BREI UND FINGERFOOD

Ein Rezept von Breirezept.de

© Jenny Böhme

<https://www.breirezept.de>

BACKEN FÜR KLEINE HÄNDE

MUFFINS, SNACKS, BROT & BRÖTCHEN
GANZ OHNE INDUSTRIEZUCKER

» ZUM SHOP

The book cover features a collage of photos showing hands holding and preparing various baked items like muffins, bread, and pastries. The title 'BACKEN FÜR KLEINE HÄNDE' is prominently displayed at the top.

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop/>